

SOPA DE BATATA SALSA

INGREDIENTES

5 batatas salsa

1/2 cebola

1 dente de alho

300 g de lombo de porco picadinho

3 fatias de bacon

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, coloque 2 copos de água para ferver.

Descasque as batatas, corte-as em rodela e coloque-as na panela com a água para ferver.

Em uma frigideira, coloque as fatias de bacon picadas, o alho, a cebola e a carne de porco e o sal, e deixe dourar.

Quando as batatas estiverem cozidas (ao ponto de estarem alaranjadas e se separarem com o corte do garfo), coloque-as no liquidificador com a mesma água que ferveu.

Após as batatas estarem bem pastosas no liquidificador, coloque-as na panela média e acrescente os ingredientes que estavam dourando na frigideira.

Tampe a panela e deixe ferver por 5 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16054-sopa-de-batata-salsa.html>