

SOPA CREMOSA DE CENOURA E BATATA

INGREDIENTES

1/2 xícara de batata cozida e cortada em cubos

1 xícara de cenoura cozida e cortada em cubos

1 rodela de cebola

1 e 1/2 xícara de caldo de galinha

Salsa a gosto

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de salsa para decorar

MODO DE PREPARO

Coloque a batata, cenoura, cebola, salsa e o caldo de galinha no liquidificador, bata bem e reserve.

Aqueça a manteiga em uma panela, junte a farinha de trigo e mexa bem, acrescente o leite aos poucos e cozinhe por 12 minutos, mexendo de vez em quando.

Em seguida, acrescente a mistura que está no liquidificador.

Polvilhe depois de pronto com a salsa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16267-sopa-cremosa-de-cenoura-e-batata.html>