

SOPA INDIVIDUAL

INGREDIENTES

- 1 batata média
- 2 alhos
- 2 xícaras (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de sal ou de tempero pronto a seu gosto
- bacon, calabresa ou linguiça a seu gosto
- salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque 1 colher de azeite ou óleo na panela, adicione 1 alho e deixe dourar, adicione o sal.

Depois coloque 1 e 1/2 xícara de água, corte a batata em pedaços finos e deixe cozinhar.

Logo após cozinhe as batata e bata no liquidificador por 5 minutos, na própria água com os temperos que cozinhou.

Em outra panela, frite a carne que escolheu.

Na mesma panela que cozinhou as batatas, coloque a outra colher de azeite e o outro alho, deixe dourar.

Coloque a sopa e a carne sem a gordura.

Por último deixe ferver, sempre mexendo para não grudar.

Coloque em um recipiente e adicione a salsinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16546-sopa-individual.html>