

SOPA DE CREME DE CAMBUTIÁ

INGREDIENTES

500 g cambutiá cascado e picado

3 copos (americano) de água

1 colher (sopa) de margarina

2 dentes de alho picados

1 cebola pequena picada

1 tablete de caldo de carne

1 colher (sopa) de azeite

pimenta de cheiro ao gosto

cebolinha verde a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o cambutiá na margarina com o alho e a cebola, depois acrescente a água e o caldo de carne.

Cozinhe em fogo baixo por aproximadamente 10 minutos, depois deixe esfriar por 5 minutos.

Em um liquidificador, coloque a mistura e bata até que fique bem cremoso.

Aqueça o azeite, depois acrescente o creme e misture.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16931-sopa-de-creme-de-cambutia.html>