

SOPA CREME DE AIPIM

INGREDIENTES

1/2 kg de aipim cozido
1/ 2 cebola
3 cabeças de alho amassados
1 colher (sopa) de margarina
pedaço pequeno e picado de bacon
1/2 tomate picado
coentro picado
1 colher (sopa)
sal a gosto
1 caixa de creme de leite com soro

MODO DE PREPARO

Coloque a cebola e o alho pra dourar na margarina, junte o bacon picadinho e deixe fritar.

Separado passe o aipim com um pouco de água no liquidificador.

Junte ao refogado de cebola, cozinhe mais um pouco, mexendo sempre.

Acrescente o creme de leite, o tomate, o coentro e o sal.

Deixe dar mais uma fervura e desligue o fogo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18156-sopa-creme-de-aipim.html>