

## 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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