

# SOPA DE BERINJELA À ITALIANA

## INGREDIENTES

4 berinjelas médias

2 cebolas médias

1 dente de alho picado

1/2 xícara (chá) de cebolinha verde

6 folhas de sálvia

2 litros de leite quente

2 colheres (sopa) de manteiga

sal, pimenta e tomilho (no lugar do sal pode usar tempero pronto)

100 g de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Descasque as berinjelas.

Corte-as em cubos e deixe de molho em uma travessa funda com água e sal para tirar a fortidão (uns 30 minutos)

Leve ao fogo uma panela funda com a manteiga, a cebola picada, as folhas de sálvia e o alho picado e deixe refogar por uns minutos.

Acrecente as berinjelas escorridas e deixe refogar por uns minutos.

Acrecente o leite quente e o tomilho.

Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar por uns 30 minutos.

Depois de cozido bata tudo no liquidificador até formar um creme.

Sirva em seguida com queijo parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18454-sopa-de-berinjela-a-italiana.html>