

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.

Acrescente as berinjelas escorridas e deixe refogar por uns minutos.

Acrescente 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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