

SOPA DE ALHO FRANCÊS

INGREDIENTES

1 embalagem de natas

40 g de manteiga

440 g de alho francês

coentros picados q.b.

sal a gosto

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o alho francês, corte-o em rodelas e refogue-as em manteiga .

Cubra com água, deite sal e pimenta e deixe cozer.

Quando o alho francês estiver cozido, passe-o na varinha mágica e, se for preciso, acrescente mais água.

Junte as natas e salpique com uma colher de coentros picados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18956-sopa-de-alho-frances.html>