SOPA DE ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

2 talos de alho-poró (utilize só a parte branca)

6 batatas inglesa (fatiada)

3 dentes de alho (picado)

1 cebola grande fatiada em rodelas

1/2 couve-flor em pedaços

1 caixa de creme de leite ou leite

queijo cheddar

pedaços de bacon a gosto

manteiga e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho-poró com 2 colheres (sopa) de azeite por aproximadamente 6 minutos, até a cebola ficar transparente.

Em seguida acrescente o alho picado e mexa tudo por 2 segundos, deixe reservado.

Reserve um pouco dessa mistura para colocar por cima da sopa no final.

Cozinhe as batatas e a couve-flor com sal a gosto por 30 minutos, quantidade de 2 dedos de água acima das batatas para o cozimento.

Frite o bacon e reserve.

Rala o queijo e reserve.

Bata aos poucos no liquidificador: o alho-poró e cebolas já refogada junto com as batatas e couve-flor já cozidas.

Não utilize a água do cozimento das batatas pois vai ficar muito rala, se precisar, coloque só um pouco para ajudar a bater.

Numa panela coloque 1 colher (sopa) de manteiga e os ingredientes batido no liquidificador.

Acrescente um pouco de creme de leite ou leite e mexa até que fique com textura homogênea. Acrescentando o bacon em seguida.

Para finalizar, coloque o alho-poró reservado em cima da sopa junto com o queijo ralado e pedaços de pão (opcional), leve ao forno para derreter o queijo.

Pronto, sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19265-sopa-de-alho-poro.html