

SOPA DE BATATA SIMPLES COM CALABRESA

INGREDIENTES

- 5 batatas grandes
- 1 cebola média picada
- 1/2 calabresa picada
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 xícara de leite
- 1 caldo de carne (de sua preferência, nesse caso foi utilizado o de galinha)

MODO DE PREPARO

Descasque e cozinhe as batatas até conseguir enfiar um garfo nelas e deslizar facilmente, sem acrescentar sal ou o caldo de carne.

Depois coloque as batatas cozidas no liquidificador reservando a água em que elas foram cozidas.

Antes de bater as batatas, dissolva o caldo de carne na água que elas foram cozidas e acrescente ao liquidificador.

Após bater inicialmente, acrescente a margarina e o leite e bata novamente misturando tudo, reserve.

Refogue a cebola até ela ficar levemente murcha e depois acrescente a calabresa picada.

Depois de refogar a calabresa e a cebola com o fogo ainda aceso, adicione as batatas batidas no liquidificador.

Mexa até levantar fervura e ferva por mais 3 ou 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20231-sopa-de-batata-simples-com-calabresa.html>