

# 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 gafo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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