

SOPA CREMOSA DE MÃE PARA FILHA

INGREDIENTES

- 1/2 cebola (pegue uma cebola grande)
- 2 tomates
- 4 batatas (grandes)
- 4 cenouras (grandes)
- 1 porção de salsinha (quantidade de sua preferência)
- 1 tablete de caldo de galinha ou legumes (use o que mais te agradar)
- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho
- 1 caneca com água fervente
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e corte os legumes, não muito pequenos para na hora em que for cozinhar eles não derretam.

Corte os tomates ao meio e retire as sementes, da mesma forma corte as batatas ao meio e depois as cenouras em 3 partes.

Numa panela, adicione a colher (sopa) de azeite, corte o alho somente ao meio e leve para dourar junto do azeite.

Coloque depois o tablete de caldo de sua preferência, e ele vai fritar junto com o azeite.

Feito isso, coloque primeiro os tomates para dourar, depois adicione a cebola e deixe murchar um pouco.

Coloque as batatas, a cenoura e a salsinha picadinha, adicione os temperos de sua preferência e o sal.

Mexa essa mistura, adicione uma caneca com água fervente e mexa novamente, tampe a panela de pressão e deixe por 25 minutos.

Após os 25 minutos, desligue a panela com cuidado e abra a tampa, deixe esfriar com aproximadamente 15 minutos (colocar legumes quente no liquidificador pode danificá-lo).

Depois de ficar morno, coloque no liquidificador e bata, a sopa deve ficar cremosa.

Após bater a sopa, coloque-a em uma panela grande e ferva, adicionando ao final mais um pouco de salsinha.

Sirva com torradas ou pãozinho italiano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20460-sopa-cremosa-de-mae-para-filha.html>