

SOPA DE SALSÃO MUITO SABOROSA

INGREDIENTES

200 g de salsão (talos e folhas) lavados e cortados em rodelas de 1 cm

200 g de cenoura cortados em cubos médios

200 g de inhame cortados em cubos médios

1 cebola pequena picada

4 dentes grandes de alho picados

3 tabletes de caldo de legumes ou galinha

1 colher (café) de açafrão

1 colher (café) de orégano

1/2 pimentão verde cortado em cubos médios

1 e 1/2 litro de água

2 colheres de (sopa) de azeite

1/2 pacote de sopa de cebola para engrossar (se preferir, para ficar mais leve, pode engrossar com aveia ou maisena)

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite numa panela de pressão e leve ao fogo.

Junte a cebola e o alho e deixe refogar bem.

Junte os outros ingredientes e misture bem para dissolver bem a sopa de cebola.

Tampe a panela e deixe cozinhar por 8 minutos, depois que a panela começar chiar.

Desligue o fogo e deixe sair a pressão espontaneamente.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20493-sopa-de-salsao-muito-saborosa-2.html>