

SOPA DE SALSÃO MUITO SABOROSA

INGREDIENTES

- 200 g de salsa (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>