TUBÉRCULOS NA FLORESTA (SOPA DE BATATAS)

INGREDIENTES

3 batatas baroas (mandioquinha) médias

1 batata doce média

1 batata inglesa pequena

1/2 linguiça calabresa

1 tablete de caldo de legumes

1 colher (chá) de tempero alho-sal

pimenta branca e preta moídas a gosto

4 folhas de couve fatiadas em tirinhas bem fininhas

MODO DE PREPARO

Descasque todas as batatas e pique em cubos.

Coloque-as numa panela com o caldo de legumes e encha com água suficiente para cobrir um dedo acima das batatas.

Deixe cozinhar bem.

Corte rodelas finas da calabresa e acomode-as em uma assadeira, sem óleo nem azeite.

Coloque para assar no forno elétrico a 100° C ou forno convencional temperatura alta.

Quando estiverem bem fritinhas, retire do forno e corte as rodelinhas em 4, reserve.

Bata no liquidificador as batatas cozidas com a própria água do cozimento.

E volte com o caldo para a panela.

Adicione o tempero alho-sal e as pimentas moídas.

Se estiver muito grosso, coloque um pouco mais de água.

Coloque as calabresas e por último a couve fatiada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21157-tuberculos-na-floresta-sopa-de-batatas.html