

SOPA DE COUVE-FLOR

INGREDIENTES

1 couve-flor cozida
1 copo (americano) de água
2 copos de leite
2 colheres de maisena
1 creme de leite
1/2 pacote de queijo ralado
2 gomos de calabresa frita
mussarela a gosto
alho, temperos, cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Bata metade da couve-flor no liquidificador junto com a água, o leite e a maisena até formar um creme.

Frite o alho e acrescente o creme já batido no liquidificador.

Junte a calabresa, o queijo ralado, o cheiro-verde, o restante da couve ainda em pedaços e a mussarela.

Deixe engrossar e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21167-sopa-de-couve-flor.html>