

SOPA DE INHAME, CENOURA E REPOLHO

INGREDIENTES

6 inhames
1 cenoura em cubos
2 xícaras de repolho picado
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 tomate picado
1 colher (sopa) de óleo
2 cubos de caldo de legumes
salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque os inhames, lave-os, coloque em uma panela com água e leve ao fogo até que estejam cozidos.

Escorra e reserve a água.

Amasse os inhames ainda quentes com um garfo.

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o alho e a cebola.

Adicione o inhame amassado, a cenoura, o repolho, o tomate, o caldo de legumes e 3 xícaras da água do cozimento dos inhames.

Deixe no fogo até amolecer a cenoura e o repolho.

Desligue o fogo, acrescente a salsinha e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21980-sopa-de-inhame-cenoura-e-repolho.html>