

SOPA DE BATATA E QUEIJOS

INGREDIENTES

500 g de batatas em cubos cozidas

1 cebola picada

2 dentes de alho amassados

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

750 ml de água

100 g de parmesão fresco ralado

100 g de mussarela ralada

200 g de requeijão

salsa a gosto

cebolinha a gosto

bacon frito a gosto

pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue na manteiga a cebola e o alho e em seguida, adicione a batata e os queijos parmesão, mussarela e a água deixando ferver.

Após a fervura, acrescente o requeijão e bata no mixer ou líquidificador.

Se quiser uma sopa menos cremosa, acrescente água fervente na hora de bater.

Finalize com pimenta do reino, salsa picada, o bacon e a cebolinha picadinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22764-sopa-de-batata-e-queijos.html>