

SOPA DE PIMENTÃO VERMELHO

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 pimentões vermelhos picados
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho bem picados
- 3 xícaras (chá) de caldo de legumes
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- sal e pimenta-do-reino moída na hora

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga numa panela grande.

Adicione o pimentão, a cebola e o alho e cozinhe em fogo baixo por 5 a 10 minutos, até ficar macio.

Despeje o caldo, mexendo bem.

Reduza o fogo e deixe ferver por 30 minutos.

Coloque a sopa no liquidificador e bata até ficar homogêneo.

Recoloque na panela e misture o creme de leite.

Tempere a gosto com sal e pimenta.

Aqueça até ficar bem quente.

Sirva nas tigelas, polvilhada com as pimentas trituradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22795-sopa-de-pimentao-vermelho.html>