

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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