

SOPA CREME DA BATATA DOCE, LINGUIÇA BLUMENAU E ALHO PORÓ

INGREDIENTES

- 2 batatas-doces médias descascada e picadas
- 1 caldo de legumes
- 1 xícara (chá) de leite desnatado
- 2 colheres (sopa) de nata, creme de leite fresco ou requeijão
- 1 linguiça blumenau, ou linguiça calabresa de sua preferência
- 1 cebola média
- 2 alhos-porós médios limpos e picados em rodelas finas
- sal e pimenta a gosto
- tempero verde picado a gosto (cebolinha/salsinha)

MODO DE PREPARO

Disponha em uma panela a batata-doce picada em rodelas finas para cozinhar.

Acrescente o caldo de legumes.

Cozinhe, mexendo de vez em quando, por 20 minutos ou até a batata-doce ficar macia.

Retire do fogo e despeje no copo do liquidificador ou bata na panela na qual estava cozinhando com mixer.

Acrescente nata, creme de leite fresco ou requeijão, leite e bata até ficar cremoso, reserve.

Em uma panela, refogue linguiça blumenau, ou linguiça calabresa de sua preferência (picada em cubos).

Acrescente a cebola picada em cubos e o alho-poró até ficar macio.

Adicione o creme da batata-doce (qual foi batido) e o sal e tempero verde.

Deixe a mistura aquecer por alguns minutinhos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22973-sopa-creme-da-batata-doce-linguica-blumenau-e-alho-poro.html>