

SOPA DE INHAME (CARÁ)

INGREDIENTES

750 g de inhame (cará) sem casca e lavado

1 sachê de sazón em pó (caldo de legumes)

1 e 1/2 colher (chá) de tempero (com ou sem pimenta)

3 dentes de alho grandes fatiados em rodelas

1 colher (sopa) de colorífico

16 folhas de manjericão (para decorar)

água

MODO DE PREPARO

Pique o inhame (cará) em rodelas (metade da grossura de um dedo) e divida-os em 4 pedaços cada.

Lave e retire o resto de casca.

Em uma panela, refogue durante 2 minutos até começar a soltar uma espécie de "baba".

Coloque água até atingir um dedo acima do nível do inhame.

Adicione o alho picado, o colorífico, o tempero e o sazón (legumes).

Cozinhe em fogo alto em torno de 20 minutos com a panela destampada e mexa de vez em quando. Quando o inhame estiver mais mole (após uns 15 minutos de cozimento), amasse alguns pedaços para engrossar o caldo.

Quando a sopa estiver cremosa e amarelada, está pronta; é só servir e acrescentar o manjericão para decorar.

Sirva com torradas, fica ótimo!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23106-sopa-de-inhame-cara.html>