

SOPA FRIA DE CENOURA COM GENGIBRE E CURRY

INGREDIENTES

4 cenouras médias descascadas e cortadas em rodelas

1/2 cebola picada

1/2 pimentão vermelho ou amarelo picado

1 pedaço de, aproximadamente, 2 cm de gengibre picado

1,5 litro de água filtrada

azeite a gosto

sal a gosto

curry a gosto

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, o pimentão e o gengibre no azeite.

Quando a cebola estiver transparente, é hora de acrescentar a cenoura.

Misture bem e acrescente a água.

Adicione curry a gosto (aproximadamente 1 colherzinha de chá).

Deixe cozinhar até que as cenouras estejam macias (se necessário, acrescente mais água).

Caso deseje acelerar o processo, pode usar panela de pressão.

Após a finalização do cozimento da cenoura, desligue o fogo e prepare o liquidificador.

Bata os ingredientes cozidos no liquidificador até que virem um creme bem homogêneo e adicione sal a gosto.

Espere a sopa esfriar e sirva adicionando um fio de azeite e pimenta a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/25614-sopa-fria-de-cenoura-com-gengibre-e-curry.html>