

VICHYSSOISE (SOPA FRANCESA DE ALHO-PORÓ)

INGREDIENTES

300 g de batata (cubos médios)

2 unidade de alho-poró

1 litro de caldo de frango

200 ml de creme de leite

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata com o alho-poró no caldo de frango.

Cozinhe até as batatas estarem amolecidas.

Bata no liquidificador e voltar para a panela.

Acrescente o creme de leite e tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26555-vichyssoise-sopa-francesa-de-alho-poro.html>