

SOPA DE PINHÃO DA TATA

INGREDIENTES

200 g de pinhão cozido
1/2 litro de leite
1/2 litro de caldo de galinha
2 dentes de alho picados
1 cebola picada
60 g de cream cheese
sal e pimenta a gosto
1 pitada de noz-moscada

MODO DE PREPARO

Em uma panela, doure o alho e a cebola.
Junte o caldo de galinha e o leite.
Em seguida, acrescente o cream cheese.
Tempere com a pimenta e a noz-moscada e mexa bem.
Coloque os pinhões no liquidificador e junte o líquido da panela.
Bata até formar uma sopa cremosa.
Volte à panela e deixe ferver.
Sirva em seguida.
Receita prática, riquíssima em minerais, ótimo para o jantar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26667-sopa-de-pinhao-da-tata.html>