

# 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>