

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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