SOPA DE BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1/2 maço de brócolis tipo japonês

1 batata média ou grande

1/4 de cebola branca

sal a gosto

1 pitada de curry em pó

1 pitada de noz-moscada em pó

queijo parmesão ralado

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, aqueça água até ferver.

Corte o brócolis em ramos pequenos e coloque na fervura.

Adicione a batata, descascada e cortada em pedaços.

Adicione a cebola, em pedaços.

O ponto será dado pela batata, quando a mesma estiver amolecida, desligue o fogo e retire os vegetais com uma escumadeira.

Coloque no liquidificador e bata, adicionando a água do cozimento aos poucos, até atingir a textura desejada, mais ou menos cremosa.

Por fim, adicione sal ao seu gosto, curry e a noz-moscada.

Bata novamente no liquidificador, para misturar os temperos.

Sirva numa tigela ou prato fundo, e rale o queijo parmesão por cima.

Para arrematar, colocar um fio de azeite e alguns raminhos de brócolis para decorar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27510-sopa-de-brocolis.html