

SOPA DE LEGUMES EXPRESS

INGREDIENTES

- 1 cebola inteira
- 2 tomates
- 2 caldos de legumes
- 1 envelope de tempero (legumes/ tipo sazón)
- 5 mandioquinhas grandes
- 3 batatas grandes
- 1 cenoura grande
- salsinha e cebolinha (a gosto)

MODO DE PREPARO

Descasque e corte todos os legumes a grosso modo (pedaços grandes).

Coloque os legumes numa panela de pressão, junto com todos os outros temperos.

Se preferir, acrescente carne.

Depois coloque água, até quase cobrir os legumes, não necessita cobrir.

Leve ao fogo.

Após pegar pressão, espere 20 minutos e desligue.

Assim que desligar, abra a panela.

Com o auxílio de uma concha, amasse bem os legumes que já estarão bem moles.

Deixe alguns pedaços de legumes sem amassar.

A sopa ficará bem cremosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27764-sopa-de-legumes-express.html>