

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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