

SOPA DE CEBOLA, BATATA E QUEIJO

INGREDIENTES

4 batatas grandes

3 cebolas grandes

4 dentes de alho

azeite de oliva extra virgem

sal marinho

manjericão

alecrim

cebolinha

75 g a 100 g de queijo ralado

cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Pique a cebola em pequenos pedaços, quanto menor, melhor.

Pique as batatas também em pequenos pedaços.

Coloque 1 litro e 500 ml de água para ferver, em uma panela a parte.

Coloque a cebola e o alho para refogar, junto ao azeite de oliva extra virgem, numa segunda panela.

Coloque as batatas e mexa devagar, adicionando o sal marinho, o alecrim e o manjericão.

Pimenta-do-reino também pode ser adicionada a gosto (opcional).

Após a água ferver, coloque-a junto aos ingredientes e deixe cozinhando por 25 minutos ou até a batata ficar mole.

Coloque toda a mistura no liquidificador e bata até ficar um creme homogêneo.

Coloque o creme na panela e adicione cheiro-verde, mexendo em alta temperatura, até ficar a consistência agradável.

Se a consistência não for agradável, adicione amido de milho para engrossar o caldo.

Coe a sopa para que, os eventuais pedaços de cheiro-verde e também os pedaços não dissolvidos de amido de milho, não se encontrem no meio da sopa, atrapalhando a refeição.

Enquanto ainda quente, coloque o queijo ralado e mexa devagar.

Sirva com cebolinha e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27810-sopa-de-cebola-batata-e-queijo.html>