SOPA DE ASPARGOS DELICIOSA

INGREDIENTES

1 vidro de aspargos em conserva

1 colher de sopa cheia de manteiga

1 cebola grande picadinha

500 ml de água

500 ml de leite

1 caldo de galinha

2 colheres de sopa de maizena

3 gemas batidas com garfo

MODO DE PREPARO

Escorra a água do vidro de aspargos em um copo de 500 ml.

Nesse mesmo copo adicione água, até completar e depois acrescente o caldo de galinha e misture, reserve.

Em outro copo de 500 ml, coloque o leite e a maizena, misture bem, reserve.

Pique os aspargos em pedaços pequenos, reserve.

Em uma panela, adicione a manteiga, quando derreter adicione a cebola picadinha, até ficar transparente.

Adicione a água do caldo de galinha, mexendo bem.

E então, despeje as gemas já batidas, mexa bem.

Depois, adicione o leite aos poucos para não empelotar, sempre mexendo.

Por último, adicione os aspargos e vá mexendo até ter uma consistência cremosa.

Se ficar muito grosso, adicione mais leite, mas essa receita é pra ficar no ponto certinho.

Pronto, sua sopa de aspargos está pronta.

Essa sopa, por ser mais cremosa, é bem acompanhada de pão crocante e um suquinho de limão.

Delícia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28010-sopa-de-aspargos-deliciosa.html