

SOPA DE MORANGA

INGREDIENTES

1/2 moranga picada e sem sementes
1 batata inglesa picada
1/2 batata doce média picada
1 dente de alho picado ou amassado
1 caldo de legumes
sal a gosto
pimenta-branca a gosto
alecrim a gosto
tomilho a gosto
1 litro e 300 ml de água
1 colher de chá de óleo ou azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Refoque o alho no óleo quente.
Despeje a moranga, batata inglesa e batata doce e refogue rapidamente.
Adicione a água, o caldo de legumes, o alecrim, tomilho e a pimenta.
Deixe cozinhar com a panela tampada, até que os legumes fiquem macios.
Desligue o fogo e deixe amornar.
Bata os legumes e o caldo no liquidificador, até formar um creme.
Despeje de volta na panela e cozinhe mais 5 minutos, está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28018-sopa-de-moranga.html>