

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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