

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/28018-sopa-de-moranga.html>