

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>