

SOPA DE LEGUMES FESTIVAL DE SOPAS ÁRABES NO RESTAURANTE ARABESCO

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 2 cenouras cortadas em rodela
- 1 abobrinha cortada em cubos
- 6 batatas médias picadas
- 3 litros de água
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela com capacidade para 8 litros, esquite bem o óleo em fogo alto.

Junte a cebola, as cenouras e a abobrinha.

Cozinhe até que os legumes fiquem dourados, mexendo freqüentemente.

Retire-os com a escumadeira e reserve-os.

Coloque na panela os legumes reservados, as batatas, os ingredientes restantes e deixe levantar fervura. Abaix o fogo, tampe e cozinhe até que as batatas estejam macias.

Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28157-sopa-de-legumes-festival-de-sopas-arabes-no-restaurant-arabesco.html>