

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. Abaixar o fogo, tampe e cozinhe até que as batatas estejam macias.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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