

# SOPA DE LEGUMES FESTIVAL DE SOPAS ÁRABES NO RESTAURANTE ARABESCO

## INGREDIENTES

1 colher (sopa) de óleo

1 cebola picada

2 cenouras cortadas em rodelas

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, esquente 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. Abaixe 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-restaurante-arabe-sco.html>