

# SOPA DE CENOURA COM TOMATE E MANJERICÃO

## INGREDIENTES

3 cenouras

6 batatas (pequenas)

2 tomates (médios)

cebolinha (a gosto)

1 e 1/2 colher de chá de manjericão (daqueles que vem em saquinho)

sal a gosto

cebola a gosto

salsinha para decorar

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e corte-as em tamanho médio.

Cozinhe as cenouras.

Após cozidas coloque no liquidificador e bata com um pouco de água e duas batatas para engrossar.

Frite em uma panela a cebola picada com sal (não precisa dourar muito).

Acrescente os tomates picados em cubos médios dentro da panela e refogue como se estivesse fazendo um molho.

Deixe o tomate derreter um pouco até que restem poucos cubinhos à mostra.

Enquanto isso acrescente junto com o tomate o manjericão.

Depois que o tomate estiver quase derretido acrescente a cenoura batida.

Vá acrescentando água para dar o ponto, não deixe ficar muito grosso.

Acrescente o resto das batatas à sopa.

Para decorar acrescente salsinha e torradas em pedacinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28232-sopa-de-cenoura-com-tomate-e-manjericao.html>