

SOPA DE REPOLHO COM CALABRESA

INGREDIENTES

1 litro de água
1 repolho em lascas grandes
1 gomo de linguiça calabresa
sal a gosto
alho a gosto
cebola a gosto
cheiro-verde a gosto
1 tomate cortado em cubinhos
1 sachê de caldo de carne
óleo (somente para fritar os temperos e a calabresa)

MODO DE PREPARO

A parte, frite a calabresa cortada em rodela finas e reserve.

Em outra panela, frite o alho e a cebola no óleo.

Acrescente o repolho em lascas, o tomate picado, o cheiro verde, o caldo de carne dissolvido em água e deixe refogar.

Adicione então a água e deixe ferver.

Espere esfriar um pouco, bata tudo no liquidificador juntando a calabresa reservada.

Se preferir, salpique cheiro-verde e bacon frito em cubinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28530-sopa-de-repolho-com-calabresa.html>