

# 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>