

SOPA CREME DE BATATA DOCE E INHAME

INGREDIENTES

- 2 batatas doce grandes
- 3 inhames
- 1 cebola
- 1 talo de salsaão
- 3 alhos
- 500 ml de água
- 3 colheres de sopa azeite
- 3 colheres de sopa de cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata doce e o inhame com casca, na panela de pressão, desligar após 15 minutos que pegar pressão.

Descasque a batata doce e o inhame e amasse como um purê.

Em um panela, frite o azeite, a cebola, os alhos, o salsaão, o cheiro-verde e junte os 500 ml de água, deixe cozinhar até ficarem bem cozidos, por 10 minutos.

Esfrie o caldo.

Bata no liquidificador o purê de batata doce e inhame com o caldo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28711-sopa-creme-de-batata-doce-e-inhame.html>