

SOPA CREME DE BATATA DOCE E INHAME

INGREDIENTES

2 batatas doce grandes
3 inhames
1 cebola
1 talo de salsão
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 salsão, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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