

# SOPA DE BATATA, BACON E QUEIJO DELÍCIA

## INGREDIENTES

10 batatas (para render mais, escolha as maiores)  
1 cebola grande  
5 a 10 dentes de alho (a gosto)  
250 g de bacon (preferencialmente o fatiado)  
500 g queijo prato ou cheddar (ralado)  
sal a gosto  
cheiro verde a gosto  
cebolinha para servir quando estiver pronta (opcional)

## MODO DE PREPARO

Descascar as batatas e picá-las em quadradinhos.  
Coloque as batatas, numa panela grande e encha com água até cobri-las.  
Adicione uma pitada de sal na água e mexa um pouco.  
Ligue no fogo alto para cozinhar.  
Picar a cebola, o alho e o bacon .  
Verifique com o garfo se as batatas estão cozidas.  
Após estarem cozidas manter a panela em fogo baixo.  
Retire metade das batatas com uma concha e bata no liquidificador, com um pouco da água que estava na panela mesmo.  
Bata, até virar um creme e retorne para a panela com a outra metade das batatas em quadradinhos.  
Frite o bacon, até ficar bem crocante e coloque na panela (sem o óleo).  
Frite a cebola e o alho no óleo do bacon e depois adicione na panela.  
Adicione o queijo ralado escolhido (prato ou cheddar) na panela.  
Tempere com sal e cheiro verde a gosto.  
Deixe cozinhar por mais alguns minutos, até derreter o queijo, mexendo sempre a panela com uma colher de pau.  
Se preferir, pode adicionar leite para deixar a consistência da sopa mais líquida.  
Opcional, servir a sopa com mais queijo ralado em cima e cebolinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29156-sopa-de-batata-bacon-e-queijo-delicia.html>