

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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