

CALDO AMARELO DE LEGUMES

INGREDIENTES

1 abobrinha
1 cenoura
1 cebola
1/3 de pimentão amarelo
1 mandioquinha
2 pedaços de brócolis
1 litro de caldo de galinha
água
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Pique todos os legumes. Em uma panela de pressão grande, coloque 2 colheres de azeite e a cebola picada.

Refogue bem até a cebola murchar.

Adicione o pimentão e refogue por mais 2 minutos.

Então adicione o caldo de galinha caseiro, os outros legumes e coloque água até cobrir os legumes.

Feche a panela e deixe ferver em fogo baixo por 15 minutos após a panela começar a chiar.

Não salgue agora, deixe para colocar sal apenas no fim do preparo.

Depois dos 15 minutos, desligue a panela e deixe a pressão diminuir naturalmente.

Abra a panela e espere a sopa ficar morna.

Bata tudo no liquidificador ou com o mixer, não bata a sopa ainda quente ou você pode se queimar.

Depois de bater, volte a sopa à panela e leve ao fogo, prove.

Agora você acerta o sal e a pimenta a gosto.

Deixe ferver novamente e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30503-caldo-amarelo-de-legumes.html>