

SOPA SIMPLES PARA DIA FRIO

INGREDIENTES

3 gomos de linguiça calabresa
1/2 maço de salsa
1/2 maço de coentro
2 latas de ervilha
1 sachê ou lata de molho de tomate
1 caldo de carne
água quente
alho, cebola e batata e cenoura a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, frite bem a linguiça calabresa com um fio de óleo ou azeite.

Tire o excesso de gordura, coloque o alho e a cebola para fritar.

Após coloque o molho de tomate.

Em seguida, cubra com água até 3 dedos acima.

Coloque a batata, a cenoura e feche a panela.

Quando pegar pressão conte 5 minutos e desligue.

Abra a panela coloque a ervilha, a salsa e o coentro.

Feche novamente sem colocar no fogo e espere 10 minutos.

O sal é opcional, porque a calabresa e o caldo de carne já tem sal.

Ela vai ficar líquida.

Caso deseje, pegue uma parte e bata no liquidificador misture com o que está na panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30865-sopa-simples-para-dia-frio.html>