

SOPA CREME DE LEGUMES

INGREDIENTES

CALDO DE FRANGO:

Caldo de frango: Ossos de frango

1 litro de água

1/2 cebola

1 dente de alho

1/2 xícara de milho

SOPA:

Sopa: 3 batatas médias picadas

2 cenouras médias picadas

2 xícaras de abóbora picada

1/2 cebola picada

1 dente de alho picado

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

CALDO DE FRANGO:

Caldo de Frango: Frite a cebola e o alho até dourar.

Acrescente os ossos de frango e doure.

Acrescente a água e deixe cozinhar por 20 minutos depois que pegar fervura.

Depois de fervido retire os ossos e coloque o líquido no liquidificador com o milho e bata, reserve.

SOPA:

Sopa: Em uma panela de pressão frite o alho e a cebola.

Acrescente os legumes e o caldo de frango reservado.

Após pegar pressão conte 15 minutos.

Desligue o fogo, retire a pressão e bata no liquidificador

Após batido, volte para a panela de pressão e acrescente sal.

Deixe cozinhar por 5 minutos e desligue o fogo.

Sirva com torrada ou queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31312-sopa-creme-de-legumes.html>