

SOPA CREMOSA DE PISTACHE

INGREDIENTES

250 g de pistache sem sal e sem casca

1 colher de chá de cardamomo em pó

1/2 colher de chá de canela em pó

1 colher de chá de sementes de coentro trituradas ou pilonadas

1 colher de chá de cominho em pó

2 colheres de sopa de manteiga

4 dentes de alho grandes bem picadinho

1 maço de cebolinha (só a parte branca) bem picadinho

1 pedaço de gengibre sem casca bem picadinho aproximadamente 4 cm

1 colher de chá de garam masala

500 ml de caldo de legumes

200 ml de creme de leite

sal e pimenta-do-reino a gosto

leite o quanto baste para atingir a cremosidade desejada

MODO DE PREPARO

Ferva o caldo de legumes com o pistache e cozinhe até ficar macio.

Derreta a manteiga em fogo médio e refogue a cebolinha o alho e o gengibre.

Num liquidificador bata o caldo de legumes com o pistache, o refogado, o creme de leite e os demais temperos.

Ferva tudo e atinja a cremosidade desejada adicionando leite o quanto baste.

Decore com folhas de coentro e grãos de pistache e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32233-sopa-cremosa-de-pistache.html>