

# 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 picadinha
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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