

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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