

SOPA DE LEGUMES CREMOSA

INGREDIENTES

1 batata
1 chuchu
1 cebola média
2 cenouras médias
200g de abóbora
Couve
Cebolinha
Sal a gosto
Pimenta calabresa
Massa para sopa
Bacon (opcional)
Calabresa (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte os legumes em cubos médios, coloque na panela de pressão juntamente com a cebola e cozinhe por 15m.

Retire a pressão e bata os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo.

Coloque numa panela e acrescente a massa para sopa e o sal.

Cozinhe por 10 minnutos.

Desligue e acrescente a couve cortada fininha.

Polvilhe a pimenta calabresa e misture bem.

Pique a cebolinha e jogue em cima.

Se quiser incrementar a sopa, corte o bacon e a calabresa em cubinhos, refogue-os e adicione os legumes batidos.

Acerte o sal e acrescente a massa de sopa e cozinhe por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32757-sopa-de-legumes-cremosa.html>