

# 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 minutos.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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