

SOPA DE CEBOLA COM BATATA, CENOURA E MACARRÃO

INGREDIENTES

4 cebolas grandes ou 6 pequenas

4 colheres de sopa de margarina

2 tabletes de caldo de carne

2 colheres de sopa de farinha de trigo

8 xícaras de chá de água

4 batatas grandes

3 cenouras grandes

2 caixas de creme de leite

sal a gosto

mussarela fatiada (2 fatias para cada pessoa)

tempero verde (cebolinha e salsinha - opcionais na hora de servir)

1 pacote de batata palha (opcional na hora de servir)

pão francês ou torradas (opcional na hora de servir)

MODO DE PREPARO

Descasque e pique as cebolas, reserve.

Descasque e pique as batatas e cenouras, cozinhe-as somente com água, até que fiquem macias e reserve.

Dissolva em uma xícara de água os dois tabletes de caldo de carne, juntamente com as duas colheres de farinha de trigo e reserve.

Aqueça uma panela grande e funda no fogão e coloque na panela as colheres de sopa de margarina.

Em seguida coloque as cebolas picadas.

Refogue as cebolas, mexendo sem parar, até que fiquem douradas. Acrescente a água com os tabletes de caldo de carne e farinha de trigo dissolvidos na água.

Acrescente mais sete xícaras de água.

Coloque boa parte da batata e cenoura na panela e reserve um pouco.

Tempere com sal a gosto.

Deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos, mexendo de vez em quando.

Desligue o fogo.

Acrescente as duas caixas de creme de leite e mexa bem.

Em um liquidificador despeje com cuidado todo o conteúdo da panela e bata aumentando aos poucos até a velocidade máxima.

É interessante retirar a tampa de colocar ingredientes, do liquidificador, para que saia o vapor quente da sopa e evite queimaduras, mas não sem a tampa grande.

Volte o conteúdo do liquidificador para a panela e acrescente o pouco de batatas e cenouras que foram reservadas. Enquanto aquece o caldo, aqueça em outra panela 700 ml de água, quando estiver fervendo, coloque 2 pacotes de macarrão instantâneo sem o tempero, cozinhe por apenas 2 minutos.

Com uma escumadeira, escorra a água e coloque o macarrão na panela da sopa e mexa até engrossar o caldo e desligue.

Sirva em canecas grandes ou em pratos fundos e coloque uma fatia de mussarela no fundo, coloque a sopa por cima.

Acrescente batata palha, cebolinha e salsinha (opcionais).

Sirva com pão francês ou torradas.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/33044-sopa-de-cebola-com-batata-cenoura-e-macarrao.html>