

SOPA DE BATATA COM BACON

INGREDIENTES

12 batatas médias descascadas

2 litros de água

300 g de bacon

1 cebola média picada ou ralada

2 caldos de galinha

1/2 xícara de azeite

2 dentes de alho picados

2 colheres de farinha de mandioca

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em cubos e coloque para cozinhar junto com a cebola, o sal e o caldo de galinha.

Deixe cozinhar até que a batata esteja desmanchando.

Depois, em uma frigideira, refogue o bacon junto com o alho e despeje na panela onde as batatas estão sendo cozidas.

Pegue a mesma frigideira coloque o azeite e a farinha, deixe até a farinha ficar mais escurinha e despeje na panela onde as batatas estão sendo cozidas.

Deixe no fogo por mais 15 minutos e está pronta para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33084-sopa-de-batata-com-bacon.html>