

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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