

# SOPA CREMOSA DE CENOURA

## INGREDIENTES

8 cenouras grandes  
1 batata doce média  
1 pedaço pequeno de presunto  
Sal a gosto  
4 pedaços de pão

## MODO DE PREPARO

Descasque e lave as cenouras.  
Leve-as a cozer juntamente com o pedaço do presunto, não adicione sal.  
Lave e corte a batata-doce em rodela de tamanho médio e leve-as a cozer.  
Quando cozidas as cenouras, escorra a água (guarde parte dessa água) e reserve.  
Desfaça a cenoura até formar uma pasta/creme.  
Despeje em uma panela e leve ao fogo.  
Adicione um pouco da água em que ferveu as cenouras e deixe ali por 5 minutos.  
Escorra a água da batata doce quando estiver pronta.  
Deixe arrefecer e descasque-a.  
Sirva no prato, adicione as rodela de batata e decore a gosto.  
Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33351-sopa-cremosa-de-cenoura.html>