

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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