

SOPA DE INHAME, CENOURA E CREME DE LEITE

INGREDIENTES

6 inhames médios cortados em cubinhos

2 cenouras grandes também cortadas em cubinhos

aproximadamente 1 e 1/2 litro de água filtrada e fervente

2 xícaras de patinho ou outra carne de sua preferência cortado em cubinhos pequenos e temperados ao seu gosto

1/2 xícara de salsa picadinhas

1/2 xícara de cebolinha picadinha

2 dentes de alho amassadinhos

1 cubinho de caldo de carne

1 caixinha de creme de leite

2 colheres (sopa) de azeite

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe os inhames e cenouras nos 1 e 1/2 litros de água.

Depois de cozidos deixe esfriar e reserve.

Numa panela grande frite o alho no azeite e coloque a carne picadinha e o cubinho de carne. Deixe ficar douradinho e reserve.

Bata no liquidificador os inhames e cenouras usando a própria água de cozimento e depois coloque tudo na panela onde você fritou os cubinhos de carne.

Deixe ferver bem até que fique um creme com a consistência de sua preferência.

Coloque então o creme de leite, os temperinhos verdes, acerte o sal e sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33960-sopa-de-inhame-cenoura-e-creme-de-leite.html>