

# SOPA DE INVERNO

## INGREDIENTES

alho, sal e tempero verde a gosto  
2 cebolas pequenas  
2 tomates médios  
1 mandioquinha grande  
2 batatinhas médias  
1 inhame médio  
1 e 1/2 cubo de caldo de sabor galinha  
1 colher de sopa de manteiga  
1 litro de água  
3 dentes de alho

## MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe a batatinha, a mandioquinha e o inhame e reserve.

Depois de cozidos bata-os no liquidificador.

Pegue uma panela, coloque a manteiga, o alho e a cebola e frite.

Acrescente o tomate e coloque um pouco de água.

Acrescente o sal, o caldo de sabor galinha e misture.

Deixe ferver por um minuto e meio.

Acrescente a batatinha, a mandioquinha e o inhame.

Coloque o resto da água e deixe por uns 5 a 10 minutos.

Acrescente o tempero verde e sirva da forma que preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35055-sopa-de-inverno.html>