

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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