

SOPA DE SALSÃO

INGREDIENTES

- 1/2 cebola média
- 2 colheres (chá) de azeite
- 2 xícaras (chá) de salsão picado (guarde as folhas para decorar)
- 2 colheres (café) de curry em pó
- 3 batatas médias lavadas picadas com casca
- 2 sachês de caldo de galinha
- 6 xícaras (chá) de água
- 1 maço de cheiro-verde
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em rodela fininhas. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o salsão, reservando algumas folhas para decorar. Junte o restante dos ingredientes, tomando o cuidado de amarrar o maço de cheiro-verde, para ficar mais fácil de retirá-lo depois. Deixe cozinhar por 30 minutos. Descarte o cheiro-verde, bata a sopa no liquidificador e leve de volta ao fogo para aquecer. Teste o sal e ajuste a gosto. Decore com folhas de salsão picadinhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36895-sopa-de-salsao.html>