

SOPA DE COUVE-FLOR DA TATI

INGREDIENTES

- 1 couve-flor grande
- 3 folhas de louro
- 1 cubo de caldo sabor bacon
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 dente de alho amassado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a couve-flor em pequenos ramos, lave e reserve.

Em uma panela aqueça o alho com o azeite e o cubo de caldo de bacon.

Adicione a couve-flor picada e refogue.

Adicione água para que cubra e espere cozinhar.

Após cozido, espere esfriar e bata no liquidificador.

Reserve ainda um pouco dos raminhos na panela.

Misture o conteúdo do liquidificador com o que sobrou na panela.

Coloque sal e pimenta-do-reino a gosto, espere apurar.

Desligue o fogo e sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37112-sopa-de-couve-flor-da-tati.html>