

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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