

SOPA DE COUVE

INGREDIENTES

1 kg de macarrão espaguete

1 cebola picada

5 folhas de couve

alho pisado

sal a gosto

verduras de sua preferência

cebola de palha e coentro

1 litro de água

1 colher de sopa de corante

massa de tomate

caldo de knorr de frango

MODO DE PREPARO

Doure o alho e adicione o corante.

Coloque a cebola picada e o litro de água.

Adicione as verduras e deixe cozinhar um pouco na pressão.

Bata a couve no liquidificador com um pouco de água.

Adicione o macarrão e a couve batida com o caldo knorr.

Coloque a massa de tomate, o tempero verde e o sal.

Deixe cozinhar mais um pouco e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/37256-sopa-de-couve.html>