

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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