

SOPA DE TOMATE E MANJERICÃO

INGREDIENTES

1 cebola

1 dente de alho

5 batatas grandes

aproximadamente 10 grandes folhas de manjericão

3 tomates (de preferência sem pele)

sal e pimenta

1 colher de óleo ou azeite

caldo de legumes

MODO DE PREPARO

Refogar a cebola, o alho, as batatas cortadas grosseiramente e as folhas de manjericão no azeite durante aproximadamente 5 minutos.

Acrescentar os tomates e mexer um pouco.

Acrescentar meio litro de caldo de legumes, colocar sal e pimenta a gosto e deixar cozinhar por 20 minutos.

Quando as batatas estiverem cozidas, mixar tudo no liquidificador e servir com torradinhas.

Quanto ao caldo de legumes, costumo fazê-lo simplesmente fervendo a água com temperos como louro, tomilho ou qualquer outra especiaria que dê sabor, sem esquecer de coá-lo na hora de acrescentá-lo à receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38303-sopa-de-tomate-e-manjericao.html>