SOPA NAMORADOS

INGREDIENTES

3 batatas grandes

1 cebola grande

200 g de contra filé

200 g de bacon

5 dentes de alho

200 ml de extrato de tomate

2 colheres de azeite

2 colheres cheias de amido de milho

cheiro verde para salpicar

tempero saché (sabor de sua preferência)

água filtrada, o quanto precisar

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e soque os dentes de alho, depois doure em uma panela com azeite.

Lave e descasque as batatas, e corte-as em cubinhos, fazer o mesmo com a cebola, reserve-os.

Corte o bacon e o contra filé, e doure junto com o alho já dourado com azeite.

Misture ao bacon e o contra filé, as batatas e as cebolas em cubinhos, e cubra-os com água. É preciso ficar atento à água, pois a mesma deve derreter totalmente a cebola, sendo necessária aumentar de tempos em tempos a quantidade de água na panela. Quando a batata já estiver desmanchada, colocar o amido de milho, e misturar bastante para não queimar e ficar uma consistência bem espessa.

Abaixar o fogo, acrescentar o extrato de tomate e mais água, deixando o caldo cremoso, porém sem pelotas.

Acrescentar o tempero em saché, sal e as folhas de cheiro verde, a gosto.

Servir ainda quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38943-sopa-namorados.html