

SOPA DE BATATA DIFERENTE

INGREDIENTES

4 batatas grandes picadas em pedaços pequenos
1 cenoura média cortada em rodelas
50 g de bacon picado aproximadamente
1 cebola média
2 sachês de sazón sabor legumes
1 dedo e meio de gengibre picado em pedacinhos bem pequenos
1 litro de água
2 dentes de alho
1 pitada de orégano
1 colher de amido de milho
sal, pimenta-do-reino, salsinha e cebolinha a gosto.

MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhe a cenoura e a batata à parte com um pouco de sal.

Procure deixar elas bem molinhas, escorra e reserve.

Em seguida, pique o bacon em pedaços pequenos, a cebola cortada ao meio e corte mais uma vez ao meio cada metade, o alho picado e o gengibre. Frite todos juntos em um fio de óleo.

Quando o alho dourar, acrescente a batata e a cenoura que deverão estar em um ponto bem próximo de purê e então mexa bem para que ela se desmanche, mas não muito para que fique alguns pedaços inteiros.

Em seguida acrescente os sachês de sazón e os demais temperos.

Após isso basta acrescentar a água e esperar ferver bem.

Quando estiver fervendo dilua o amido de milho em um pouco de água e misture a sopa para que ela engrosse.

Quando estiver no ponto que você deseja está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39074-sopa-de-batata-diferente.html>