

SOPA DE CREME DE AGRIÃO

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de óleo
1/2 xícara de cebola
4 colheres de sopa de farinha de trigo
3/4 xícara de chá de leite
5 xícaras de chá de agrião
1 e 1/2 xícara de chá de tomate picados
2 colheres de sopa de salsa
1 litro de água
sal a gosto ou 2 caldos knorr

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo para aquecer.
Junte a cebola, a farinha de trigo e o caldo ou sal e mexa bem.
Aqueça o leite e despeje-o aos poucos na mistura, até formar um creme.
Reserve.
Refogue os demais ingredientes.
Acrescente 1 litro de água e o sal.
Depois de cozidos, bata no liquidificador.
Misture o creme e leve ao fogo para aquecer. Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39937-sopa-de-creme-de-agriao.html>