

# 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>