

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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