

SOPA DE BATATA CREMOSA

INGREDIENTES

4 batatas médias
água
2 tabletes de caldo de carne
2 colheres de sopa de manteiga
1/2 copo de requeijão
parmesão

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com casca.

Descasque as batatas e bata-as no liquidificador, com água filtrada, deixando na consistência desejada (de 1 a 2 copos de água).

Numa panela, derreta a manteiga, acrescente a batata batida e os cubinhos de caldo de carne. Mexa a mistura até derreter os cubinhos. Acrescente o requeijão e mexa bem até derretê-lo.

Salpique com parmesão ralado ao servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40463-sopa-de-batata-cremosa.html>