

SOPA DE LEGUMES E MASSA

INGREDIENTES

300g de cenoura

1 curgete

400g de batata

100g de abóbora

2 cebolas

2 dentes de alho

1 alho- francês pequeno

1,2 litros de água

50 g de massa torcida

sal

MODO DE PREPARO

Corte uma cenoura e metade da curgete em cubinhos e reserve ambos.

Descasque as batatas, a abóbora, as cebolas, os dentes de alho e corte-os em pedaços, juntamente com o alho-francês e as restantes cenouras e curgete.

Coloque os legumes todos numa panela com a água e tempere com sal.

Leve ao fogo, durante 30 minutos.

Decorrido o tempo, retire e triture a sopa.

Junte-lhe a massa e os legumes reservados, leve de novo a lume brando, por 15 minutos, mexendo de vez em quando, para não pegar.

Sirva em seguida.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41873-sopa-de-legumes-e-massa.html>