

# SOPA DE CENOURA E ERVILHAS

## INGREDIENTES

2 cenouras descascadas cortadas em cubos  
1/2 xícara (chá) de ervilhas congeladas  
1/2 tablete de caldo sabor galinha  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 cebola cortada em meio lua  
4 xícaras (chá) de água  
sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe as cenouras em 4 xícaras de água e o caldo sabor galinha.  
Bata no liquidificador e acrescente novamente a panela.  
Coloque a manteiga e a ervilha e deixe cozinhar por mais de 2 a 3 minutos.  
Corrija o sal e acrescente a pimenta do reino a gosto.  
Coloque as cebolas e deixe por mais 1 minuto.  
Desligue o fogo e sirva ainda quente com um leve toque de cheiro-verde a gosto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42072-sopa-de-cenoura-e-ervilhas.html>