

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>