

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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