

SOPA DE LEGUMES MARMEATAS

INGREDIENTES

750ml de fundo de claro de legumes
1 cebola roxa média em brunoise
1 talo de aipo em brunoise
½ cenoura em brunoise
1 alho poró em chiffonade
20g de manteiga
10g de farinha de trigo
10g de azeite aromatizado
1 sachê d'épices – salsa, tomilho, louro e um dente de alho
Sal de ervas quanto baste
Pimenta-do-reino quanto baste

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela grande em fogo brando e adicione o azeite.

Coloque e mexendo bem e dando 1 min de intervalo cada item: cebola, alho-poró, aipo e a cenoura. Após adicionar todos os itens, mexa bem por 5 minutos;

Junte a farinha e a manteiga em uma tigela e mexa bem até formar uma massa formando um roux cru, reserve.

Após os 5 minutos, adicione o fundo e o sachê e deixe de 30 a 40 minutos com a panela tampada, o ponto correto é quando a cenoura está desmanchando ao amassar leve de um garfo. Caso queira uma sopa mais leve, vá escumando a espuma que ficará por cima do líquido.

Chegado o ponto correto, retire o sachê, e adicione o roux cru, a pimenta-do-reino e acerte o sal, mexa bem por mais 1 minuto.

Desligue o fogo e sirva. Caso queira formar um caldo, processe no liquidificador ou mixer.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43945-sopa-de-legumes-marmeatas.html>