

SOPA CREME DE BATATA

INGREDIENTES

1/2 kg de batatas
1 litro de leite
2 colheres de sopa de margarina
1/2 cebola ralada
sal a gosto
1 lata de creme de leite
croutons

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, descasque e as esprema, reserve.

Em uma caçarola derreta a margarina e doure a cebola mais não ficar escura.

Junte o leite e o sal deixe aquecer um pouco aí então junte a batata como se fosse fazer um purê. Deixe cozinhar por uns 5 minutos, sempre mexendo, passado esse tempo abaixe o fogo e junte o creme de leite aos poucos, mas não deixe ferver, pois o creme de leite pode trilhar.

Está pronta sua sopa creme de batata.

Sirva com torradas ou croutons.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44053-sopa-creme-de-batata.html>