

SOPA DE BATATA TIPO OUTBACK

INGREDIENTES

3 batatas grandes, cozidas, descascadas e cortadas em cubinhos

5 colheres de margarina com sal

1 cebola pequena, picada

1/2 xícara de farinha de trigo

2 caldos de galinha

2 xícaras de água

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 pitada de açúcar

200 g de creme de leite (uma caixinha)

3 fatias de bacon cortadas em cubinhos

Cebolinha

Queijo parmesão e mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, derreta a manteiga em fogo baixo.

Acrescente a cebola picada e cozinhe até amolecer.

Acrescente a farinha e mexa durante 1 minuto.

Em outra panela dissolva os 2 caldos de galinha em 1 litro de água.

Lentamente, adicione o caldo de galinha, sem parar de mexer. Acrescente os 200 ml da água, o sal, a pimenta e o açúcar.

Deixe ferver, mexendo com frequência. Aos poucos, adicione o creme de leite, mexendo sempre.

Adicione as batatas picadas e já cozidas à sopa. Deixe em fogo baixo por cerca de 5 minutos, até aquecer as batatas.

Adicione também os queijos, isso fará com que ao comer perceba o queijo derretido.

Sirva a sopa em tigelas individuais, decoradas com bacon e cebolinha.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44819-sopa-de-batata-tipo-outback.html>