SOPA DE BATATA CREMOSA COM BACON

INGREDIENTES

10 batatas médias

1/2 cebola cortada em rodelas finas

3 dentes de alho picados

2 pimentas de cheiro picadas

1/2 caldo de galinha

Bancon a gosto

Queijo ralado a gosto

Cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas descascadas em rodelas, a cebola, o alho, a pimenta e o caldo de galinha em uma panela com água para cozinhar.

Apos cozida deixe esfriar.

Coloque o bacon picado como desejar, em uma panela sem óleo em fogo brando, até dourar.

Bata as batatas com o tempero e o caldo no liquidificador, junte com o bacon na panela e deixe ferver.

Em seguida sirva quente com o cheiro verde e o queijo ralado por cima.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45026-sopa-de-batata-cremosa-com-bacon.html