

SOPA CREME DE ALFACE

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola

1 dente de alho

1 batata grande

1 litro de água

1 pé de alface

1/2 limão

1 caixa de creme de leite

sal e piment-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho na manteiga

Em seguida, acrescente a batata picada crua e refogue

Acrescente água e deixe ferver até a batata estar quase cozida

Coloque a alface cortada em pedaços na panela e o suco de 1/2 limão

Tempere com sal e pimenta e deixe ferver alguns minutos

Desligue do fogo e bata toda a mistura no liquidificador

Volte o conteúdo para a panela e acrescente o creme de leite

Deixe ferver um pouco e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4521-sopa-creme-de-alface.html>