SOPA DE LEGUMES E QUEIJO COALHO

INGREDIENTES

4 colheres de azeite de oliva

2 dentes de alho amassados

1 cebola pequena picada

1 pimentão pequeno picado

1 tomate picado

pimenta-do-reino a gosto

1 colher de café de curry

sal a gosto

1 batata média cortada em cubinhos

1 cenoura média média cortada em cubinhos

1 beterraba média média cortada em cubinhos

300 g de queijo qualho cortado em cubinhos

cheiro verde a gosto

1 colher de café de manjericão seco

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite, o alho e a cebola e refogue por 1 minuto mais ou menos em fogo baixo.

Acrescente o pimentão e o tomate e continue refogando.

Tempere com a pimenta-do-reino, o curry e o sal.

Acrescente agora todos os legumes cortados e refogue mais um pouco até "pegar" o tempero.

Coloque aos poucos mais ou menos 600 ml de água e deixe ferver com a panela semifechada, até que os legumes fiquem cozidos (de preferência al dente).

Quando acrescentar a água, prove para regular o sal.

Se a água secar muito, complete com um pouco mais, porém, mantendo a consistência. Cuidado para o clado não ficar muito ralo e perder o sabor.

Depois que os legumes estiverem cozidos apague o fogo e acrescente o queijo, o cheiro verde o e manjericão, misture e tampe a panela por mais ou menos 1 minuto para derreter o queijo e apurar o sabor.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45678-sopa-de-legumes-e-queijo-coalho.html