

SOPA DE CENOURA E GENGIBRE

INGREDIENTES

Duas colheres de chá de óleo
Uma cebola roxa picada
Uma colher de chá de gengibre cru ralado
700 g de cenoura cortada em cubos
Meia xícara de caldo de legumes
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
1/4 de xícara de creme de leite

MODO DE PREPARO

Aqueça óleo em uma panela grande
Acrescente a cenoura, o caldo de legumes, o sal e a pimenta
Deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos, até que a cenoura fique macia
Deixe esfriar um pouco e bata grosseiramente utilizando o mixer ou liquidificador
Retorne para panela e acrescente o creme de leite, misture bem e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4580-sopa-de-cenoura-e-gengibre.html>