

SOPA DE BATATA COM CALABRESA DA JÔ

INGREDIENTES

6 batatas médias descascadas e picadas
1 1/2 litro de água
1 tablete de caldo de galinha
1 copo de macarrão tipo ave maria
2 cenouras médias raladas
1 xícara (chá) de leite
1 cebola picadinha
1 gomo de calabresa defumada picada em pedaços pequenos
2 colheres (sopa) de óleo
cebolinha picadinha à gosto
sal à gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão dissolva o caldo de galinha na água.
Acrescente a batata e tampe a panela para cozinhá-las.
Depois de cozidas, bata no liquidificador as batatas com metade do caldo e o leite. Reserve.
Junte o restante do caldo com o macarrão e leve ao fogo para cozinhar um pouco o macarrão. Reserve.
Coloque o óleo em uma panela, acrescente a calabresa e frite-a bem.
Acrescente a cebola e mexa para fritá-la também.
Acrescente a cenoura ralada e mexa.
Coloque o caldo de batata do liquidificador e o macarrão com o caldo.
Prove para ver se necessita de mais sal.
Deixe ferver mexendo algumas vezes.
Acrescente a cebolinha e retire do fogo.
Está pronta para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47344-sopa-de-batata-com-calabresa-da-jo.html>