

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>