

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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