

SOPA DE INHANME COM AGRIÃO

INGREDIENTES

1 molho de agrião picadinho
500 g de inhame cozido
200 g de bacon ou lingüica calabresa se preferir
caldo de carne a gosto
1 litro de água
cebola e alho a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a lingüica ou o bacon com a cebola e o alho, até ficarem douradinhos.

Dissolva o caldo de carne na água fervente.

Bata bem o inhame com a água no liquidificador.

Adicione esse líquido ao bacon/lingüica.

Deixe ferver por 2 minutos.

Apague o fogo e adicione o agrião, sirva logo em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47890-sopa-de-inhanme-com-agriao.html>