

SOPA DE LEGUMES E VERDURAS

INGREDIENTES

- 2 batatas descascadas em cubos
- 1 cenoura grande sem casca em cubos
- 2 chuchus descascados em cubos
- 4 inhames sem casca em cubos
- 1 xícara de brócolis cozido
- 5 folhas de couve com os talos
- 1 xícara de espinafre
- 1 tomate picado
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- 2 colheres (chá) de gengibre picadinho
- 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite
- 2 cubos de caldo de legumes
- 1 xícara de macarrão caramujinho
- salsinha e cebolinha
- 1 e 1/2 litro de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela colocar a água, caldo de legumes e cozinhar os legumes, tomate, gengibre.

Acrescentar macarrão, couve picada e o espinafre.

Deixar até amolecer o macarrão.

Refogar no óleo ou azeite o alho e a cebola e acrescentar na panela juntamente com o brócolis, salsinha e cebolinha.

Desligar e servir em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48546-sopa-de-legumes-e-verduras.html>