

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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