

SOPA FRIA DE PEPINO

INGREDIENTES

3 pepinos médios

1 1/2 xícaras de chá de leite

1 1/2 xícaras de chá de água

1 colher de sopa de hortelã

1/2 cebola

2 dentes de alho

2 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho no azeite.

Coloque a farinha e mexa.

Acrescente aos poucos o leite e a água, mexendo.

Desligue e reserve quando fizer um creme ralo.

Rale os pepinos sem casca no ralo fino, os coloque no creme reservado.

Mexa em fogo médio mais alguns minutos até ficar mais grosso.

Coloque o sal e a hortelã picada, mexa.

Sirva gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48694-sopa-fria-de-pepino.html>