

# SOPA DE VERDURAS

## INGREDIENTES

100 g de vagem higienizada cortada em tiras

100 g de cenoura cortada em tiras

100 g de batatas cortadas em cubinhos

1/2 lata de ervilhas em conserva escorridas

1 cebola pequena ralada

1 dente de alho bem amassado

sal a gosto

couve-flor ferventada para enfeitar

## MODO DE PREPARO

Coloque um fio de óleo em uma panela, refogue a cebola, o alho, a cenoura, a vagem, a batata e a ervilha, coloque água até cobrir as verduras, tampe a panela e deixe cozinhar um pouco. Acerte o sal, quando as verduras estiverem cozidas, apague o fogo e coloque pedacinhos de couve-flor por cima.

Sirva bem quentinha! É muito saborosa e fácil de fazer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49507-sopa-de-verduras.html>