

SOPA DE VÔNGOLE

INGREDIENTES

- 500 g de vôngole sem as cascas
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho picado
- 1 batata picada
- 1 pimentão verde picado
- 2 tabletes de caldo de legumes dissolvidos em 1,5 litros de água quente
- 1 pitada de açafrão
- Sal a gosto
- Fatias de limão

MODO DE PREPARO

- Levar ao fogo uma panela funda com o azeite.
- Acrescentar a cebola e o alho para refogar.
- A seguir adicionar o vôngole, a batata e o pimentão, misturar bem e deixar refogando por 2 minutos.
- Acrescentar a água quente com os tabletes de legumes dissolvidos e a pitada de açafrão.
- Deixar ferver até a batata e o pimentão estarem cozidos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49690-sopa-de-vongole.html>