

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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