

SOPA VERDE

INGREDIENTES

2 linquiça calabresa

1 saquinho de couve mineira

2 envelopes de creme de ervilha

1 cebola média

MODO DE PREPARO

Corte a calabresa em rodelas.

Pique a cebola.

Corde a couve em tiras.

Com óleo frite a cebola e a calabresa.

Depois a couve, até que elas fiquem refogadas.

Coloque 7 copos de 250 ml de água.

Coloque um dos envelopes de creme de ervilha e mexa bem.

Depois de dissolver bem o creme coloque o outro envelope e mexa.

Mexa de vez em quando até ferver.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49748-sopa-verde.html>