

CREME DE AGRIÃO

INGREDIENTES

- 1 cebola picada
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 3 xícaras (chá) de agrião
- 2 batatas picadas
- 1 tablete de caldo de legumes
- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 125 ml de leite (1/2 copo)

MODO DE PREPARO

Doure a cebola na margarina e junte o agrião.

Quando as folhas e os talos amolecerem, coloque as batatas e o caldo dissolvido em três xícaras de água fervente.

Deixe cozinhar por 20 minutos.

Apague o fogo e bata a sopa no liquidificador.

Volte à panela e junte o creme de leite e o leite.

Ligue o fogo e deixe aquecer sem chegar ao ponto de fervura.

Sirva quente, e se preferir, coloque queijo ralado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51701-creme-de-agriao.html>