

SOPA CREMOSA DE BATATA E CENOURA

INGREDIENTES

- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picados
- 500 g de batata descascadas e picadas em cubos
- 200 g de cenoura descascadas e picadas
- 1 caixinha de creme de leite
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 2 pães italianos redondos
- 300 g de queijo prato em cubos

MODO DE PREPARO

- Em uma panela refogue a cebola com o alho.
- Adicione as batatas e cenouras e refogue um pouco.
- Cubra com água e cozinhe até os legumes ficarem bem macios.
- No liquidificador, bata esse caldo com os legumes até virar um creme grosso.
- Volte a panela, tempere com o sal e a pimenta-do-reino.
- Acrescente o creme de leite.
- Retire as tampas do pão italiano e cave um buraco, com cuidado para não furar o pão.
- Coloque o queijo picado no fundo.
- Adicione a sopa bem quente e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51751-sopa-cremosa-de-batata-e-cenoura.html>