

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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