

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