

SOPA DE LEGUMES COM PALMITO

INGREDIENTES

1 cebola cortada em cubinhos
1 alho amassado
1 colher de sopa de azeite
1 pimentão cortado em cubinhos
3 batatas médias cortadas em cubos
2 cenouras cortadas em cubinhos pequenos
3 abobrinhas cortadas em cubos
1 e 1/2 litro de água
1 caixinha de creme de leite
1 vidro de palmito picado
1 gole de vinho seco (pode ser tinto ou branco)
2 colheres de sopa de molho shoyo
1 caldo de legumes em pó
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, refogue o alho e a cebola.

Acrescente o pimentão e refogue mais um pouco.

Acrescente todos os outros ingredientes, e tampe a panela de pressão.

Depois que pegar pressão, deixe cozinhar por 5 minutos, e deixe a pressão sair naturalmente (se preferir, pode deixar cozinhar sem a pressão, por mais tempo. Neste caso, verifique os legumes como estão ficando).

Retire da pressão e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51812-sopa-de-legumes-com-palmito.html>