

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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