

SOPA DE ESPINAFRE LIGHT

INGREDIENTES

- 1 tablete de caldo de legumes
- 3 xícaras (chá) de água
- 1 maço de espinafre, somente as folhas
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite desnatado
- noz-moscada ralada a gosto
- 4 barrinhas de kani

MODO DE PREPARO

Dissolva o caldo de galinha na água. Cozinhe o espinafre nesse caldo, até ficar macio. Retire do fogo, escorra e reserve o caldo. Pique o espinafre bem miúdo e junte novamente ao caldo. Retorne ao fogo. Adicione a farinha dissolvida no leite, mexendo sempre, até engrossar. Junte a noz-moscada e cozinhe em fogo brando por 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52248-sopa-de-espinafre-light.html>