

SOPA DE BROCOLIS E STILTON

INGREDIENTES

300 g de brocolis

1 litro de água

1 batata inglesa pequena

1 cebola pequena

2 dentes de alho

1 tablete de caldo knorr legumes

50 g de queijo Stilton

Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os ingredientes e cozinhe tudo junto, exceto o queijo. A batatinha pode ser com casca, mantendo todas as vitaminas.

Quando tudo estiver cozido (teste a batatinha), tire do fogo e coloque tudo no liquidificador.

Bata até virar um creme. Se ficar muito espesso coloque um pouco mais de água quente.

Coloque o creme de volta na panela e leve ao fogo brando. Adicione o queijo em pedaços pequenos e desligue quando estiver dissolvido na sopa.

Eu não coloco sal porque o queijo e o tablete knorr já são salgados o suficiente para mim.

Você pode servir com croutons, feitos assim:

Corte em quadradinhos pequenos pão amanhecido. Melhor se for pão de forma. Coloque numa forma e regue com azeite de oliva, ervas finas, orégano, pálprika, o que você quiser. Misture bem. Leve ao forno para torrar.

Fique atenta porque, dependendo do forno, estará pronto em 3 minutinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52348-sopa-de-brocolis-e-stilton.html>