

SOPA DE LEGUMES COM MASSA DO CHEFF MK

INGREDIENTES

4 batatas médias cortadas em cubos pequenos sem casca

1/4 de moranga cortada em cubos pequenos sem casca

3 claras de ovos

3 alhos amaciados e picados

massa da sua escolha a gosto

2 cenouras grandes cortadas ao meio e fatiadas

2 batatas-doces brancas picadas em cubos médios

1 colher (sopa) de amido de milho (opcional)

sal a gosto

2 temperos prontos de legumes

3 temperos prontos de carne

pimenta-do-reino a gosto

tomilho a gosto

curry a gosto

páprica picante a gosto

MODO DE PREPARO

Pique todos os legumes

Coloque em uma panela com 1 1/2 litro de água e azeite de oliva no fogo

Tempere a gosto com os temperos, exceto o tempero pronto de legumes

Após temperar a água, coloque todos os legumes

Espere 5 minutos e coloque o tempero pronto de legumes e deixe cozinhar

Quando estiver cozido os vegetais e legumes, coloque a massa e espere ficar pronta, sempre mexendo para não grudar

Quando a massa ficar pronta coloque as claras de ovos

Caso queira um caldo grosso misture em um copo o amido de milho com água em temperatura ambiente; coloque na sopa e misture até dar o ponto desejado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10590-sopa-de-legumes-com-massa-do-cheff-mk.html>