

SOPA CREMOSA DE BATATA

INGREDIENTES

5 batatas inglesas grandes
3 linguiças de frango
1 cebola média em cubinhos
pimenta-do-reino a gosto
1 caixinha de creme de leite
chimichurri a gosto
4 colheres (sopa) de cebolinha
água para dissolver o purê
sal a gosto
óleo ou azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas

Faça um purê com as batatas cozidas

Com as linguiças descongeladas, retire a pele e esfarele ou pique em pequenos pedaços

Em outra panela, coloque as linguiças e o azeite ou óleo e refogue

Após, adicione a cebola e doure

Após a linguiça estar refogada e cozida, junte o purê de batatas e a água para dissolver o purê

Em seguida, adicione o sal, a pimenta, o chimichurri a gosto e o creme de leite; mexa até ficar homogêneo

Por fim, adicione a salsinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10853-sopa-cremosa-de-batata.html>