

SOPA DE LEGUMES FINLANDESA

INGREDIENTES

- 1/2 kg de batatas descascadas e cortadas em cubinhos
- 3 cenouras cortadas em cubinhos
- 1 1/2 xícara de florzinhas de couve-flor
- 1/3 xícara de ervilhas
- 3/4 xícara de vagem cortada
- 3 e 1/2 xícaras de caldo de legumes
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo integral
- 1 gema
- 4 colheres (sopa) de creme de leite
- 1/4 colher (chá) de páprica
- 1/3 xícara de queijo minas curado ralado, para acompanhar

MODO DE PREPARO

- Coloque a batata, a cenoura, a couve
- Deixe levantar fervura e cozinhar lentamente, sem tampar a panela, por 10 minutos
- Retire a panela do fogo e coe o caldo para uma vasilha
- Derreta a margarina sobre fogo lento e polvilhe com a farinha de trigo
- Mexa por 1 minuto
- Leve ao fogo de novo e deixe cozinhar lentamente mexendo até que a mistura engrosse e fique lisa
- Numa vasilha pequena, bata a gema com o creme de leite e a páprica
- Aos poucos, junte 4 colheres (sopa) de molho (do item 3) quente mexendo sempre
- Acrescente os legumes reservados e verifique os temperos
- Sirva bem quente em pratos de sopa individuais

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4018-sopa-de-legumes-finlandesa.html>