

SOPA DE BERINJELA E ABOBRINHA

INGREDIENTES

1 berinjela grande sem casca
1 abobrinha média
1 cenoura cortada em rodelas e cozida
1 tomate grande sem pele e sem sementes
3 ramos de salsão picado
1 litro de água
1 cubo de caldo de carne
3 colheres (sopa) de azeite
1 cebola média picada
1 dente de alho picado
salsinha picada a gosto
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a berinjela e a abobrinha em cubos

Coloque a berinjela em uma vasilha funda com água e sal para tirar o amargo

Deixe de molho por uns 10 minutos

Escorra a água das berinjelas

Coloque a berinjela e a abobrinha em uma vasilha funda e tempere com sal e azeite

Coloque a berinjela e abobrinha temperadas em uma forma retangular

Cubra com papel alumínio e leve ao forno, pré

Retire do forno e bata no liquidificador com a cenoura, o tomate, o caldo de legumes e a água

Reserve

Em uma panela funda, em fogo médio, coloque o azeite e refogue a cebola picada, o alho e o salsão picado

Adicione o creme do liquidificador e cozinhe por uns 10 minutos após levantar fervura

Tempere com sal e pimenta se necessário

Sirva em cumbucas individuais e polvilhe com a salsinha picada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4105-sopa-de-berinjela-e-abobrinha.html>