

SOPA CREME DE ALFACE

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola
1 dente de alho
1 batata grande
1 litro de água
1 pé de alface
1/2 limão
1 caixa de creme de leite
sal e piment-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho na manteiga
Em seguida, acrescente a batata picada crua e refogue
Acrescente água e deixe ferver até a batata estar quase cozida
Coloque a alface cortada em pedaços na panela e o suco de 1/2 limão
Tempere com sal e pimenta e deixe ferver alguns minutos
Desligue do fogo e bata toda a mistura no liquidificador
Volte o conteúdo para a panela e acrescente o creme de leite
Deixe ferver um pouco e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4521-sopa-creme-de-alface.html>