

SOPA DE CENOURA E GENGIBRE

INGREDIENTES

Duas colheres de chá de óleo

Uma cebola roxa picada

Uma colher de chá de gengibre cru ralado

700 g de cenoura cortada em cubos

Meia xícara de caldo de legumes

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

1/4 de xícara de creme de leite

MODO DE PREPARO

Aqueça óleo em uma panela grande

Acrescente a cenoura, o caldo de legumes, o sal e a pimenta

Deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos, até que a cenoura fique macia

Deixe esfriar um pouco e bata grosseiramente utilizando o mixer ou liquidificador

Retorne para panela e acrescente o creme de leite, misture bem e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4580-sopa-de-cenoura-e-gengibre.html>