

SOPA DE CENOURA E TOMATE

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva.
- 1 cebola cortada fininha
- 1 talo de aipo cortado finamente
- 1 dente de alho amassado
- 4 cenouras grandes cortadas e descascadas
- 800 g ou 8 xícaras (chá) de tomate cortados
- 1 litro de água

MODO DE PREPARO

Com cuidado, aqueça o azeite de oliva em uma panela grande e frite a cebola e o aipo em fogo médio por alguns minutos até murcharem

Em seguida, adicione o alho amassado, as cenouras e os tomates e, por último, acrescente a água

Leve ao fogo e deixe ferver por 15 minutos ou até que as cenouras estejam cozidas

Coloque a sopa no liquidificador e bata até ficar cremosa

Em seguida, peneire a mistura do liquidificador e coloque de volta na panela

Adicione à panela uma pitada de sal e pimenta

Aqueça a sopa novamente em fogo baixo e sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8909-sopa-de-cenoura-e-tomate.html>