Creme de Batata Cremosa

www.receitasdafia.com/receitas/creme-de-batata-cremosa

Experimente essa deliciosa sopa cremosa de batata com cenoura para começar a semana com chave de ouro!

Creme de Batata Cremosa

35 min 6 porções

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 cebolas médias picadas
- 1 cenoura descascada e cortada em rodelas
- 7 batatas descascadas e cortadas em cubos
- 4 xícaras (chá) de água
- 1 tablete de caldo de frango (ou outro de sua preferência)
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha picada a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela, derreta a manteiga e refogue as cebolas até ficarem douradas.
2. Adicione as batatas, a cenoura, a água e o caldo de frango e deixe cozinhar por aproximadamente 25 minutos, até que os legumes estejam macios.
3. Transfira a mistura para um liquidificador e bata até obter um líquido homogêneo.
4. Retorne a sopa batida para a panela, acrescente o creme de leite e tempere com sal, pimenta e salsinha.
5. Deixe cozinhar por mais alguns minutos, até a sopa engrossar levemente.
6. Sirva quente e aproveite!