



RECEITAS DA FIA

Sopa de batata com bacon

www.receitasdafia.com/receitas/sopa-de-batata-com-bacon

Aqueça seu paladar com nossa deliciosa receita de Sopa de Batata com Bacon!
Uma combinação irresistível de cremosidade e sabor defumado.

Sopa de batata com bacon

 45 min

 4 porções

Ingredientes

- 300 g de [bacon](#) cortado em cubinhos pequenos
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 [cebola](#) picada
- ½ xícara (chá) de [farinha de trigo](#)
- 1,5 L de caldo de galinha ou carne
- 3 [batatas](#) grandes cortadas em cubinhos
- 1 pitada de açúcar
- 1 colher (café) de manjeriço seco
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 caixa de [creme de leite](#)
- Queijo parmesão e salsinha a gosto

Modo de Preparo

1. Comece fritando os cubinhos de bacon em uma panela e reserve-os.
2. Na mesma panela, adicione a manteiga e deixe-a derreter.
3. Coloque a cebola picada e deixe refogar até que fique murchar.
4. Adicione a farinha de trigo e misture bem, formando uma espécie de roux.
5. Aos poucos, adicione o caldo de galinha ou carne quente, mexendo sempre para evitar grumos.
6. Acrescente as batatas cortadas em cubinhos, o açúcar, o manjeriço seco, o sal e a pimenta-do-reino, misturando tudo.
7. Cozinhe a sopa com a panela semitampada até que as batatas fiquem bem macias.
8. Desligue o fogo e adicione o creme de leite, misturando bem.
9. Sirva a sopa de batata com bacon salpicado com queijo parmesão e salsinha.
10. Bom apetite!