SOPA DE LEGUMES FINLANDESA

INGREDIENTES

1/2 kg de batatas descascadas e cortadas em cubinhos

3 cenouras cortadas em cubinhos

1 1/2 xícara de florzinhas de couve-flor

1/3 xícara de ervilhas

3/4 xícara de vagem cortada

3 e 1/2 xícaras de caldo de legumes

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) de farinha de trigo integral

1 gema

4 colheres (sopa) de creme de leite

1/4 colher (chá) de páprica

1/3 xícara de queijo minas curado ralado, para acompanhar

MODO DE PREPARO

Coloque a batata, a cenoura, a couve

Deixe levantar fervura e cozinhar lentamente, sem tampar a panela, por 10 minutos

Retire a panela do fogo e coe o caldo para uma vasilha

Derreta a margarina sobre fogo lento e polvilhe com a farinha de trigo

Mexa por 1 minuto

Leve ao fogo de novo e deixe cozinhar lentamente mexendo até que a misture engrosse e fique lisa

Numa vasilha pequena, bata a gema com o creme de leite e a páprica

Aos poucos, junte 4 colheres (sopa) de molho (do item 3) quente mexendo sempre

Acrescente os legumes reservados e verifique os temperos

Sirva bem quente em pratos de sopa individuais

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/4018-sopa-de-legumes-finlandesa.html