

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 mistura 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4455-sopa-de-legumes-finlandesa.html>