

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4018-sopa-de-legumes-finlandesa.html>