

Hortifruti União na cozinha

Sopa de legumes

- 1 xícara (chá) de arroz cozido
- 1 cebola ralada
- 1 colher (sopa) de óleo
- 2 batatas cozidas e amassadas
- 2 cenouras em rodela
- 1 xícara (chá) de queijo ralado
- 2 cubinhos de caldo de carne
- 2 abobrinhas em rodela

Em uma panela, coloque o óleo e a cebola, e deixe-a fritar durante 3 minutos. Junte os cubinhos de caldo de carne e um litro de água, mexa bem e acrescente a cenoura e a abobrinha. Deixe-as cozinhar por 10 minutos. A seguir, junte a batata amassada e o arroz cozido e deixe no fogo por mais 5 minutos. Retire e sirva a sopa polvilhada com o queijo ralado.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 40 minutos