

SOPA DE BANANA VERDE (ESTILO MINEIRO)

INGREDIENTES

1 dúzia de bananas verdes
500 g de carne moída
3 colheres (sopa) de óleo
1 colher (sobremesa) de colorau
1 cebola de cabeça picada
2 dentes de alho picado
1 litro de água quente
sal a gosto
cebolinha a gosto
coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque a banana e pique em pequenos cubinho; reserve na água.

Em uma panela grande refogue o alho e a cebola.

Quando embranquear, acrescente o sal, colorau e a carne moída; refogue uns 5 minutos.

Depois escorra a banana picada e misture com a carne refogada.

Acrescente a água e cozinhe por 15 minutos.

Acrescente a cebolinha e o coentro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14122-sopa-de-banana-verde-estilo-mineiro.html>