

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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