

SOPA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES BETERRABA E MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

200 g de carne moída
2 cenouras médias
1 ou 2 batatas
4 mandioquinhas
1 beterraba
1/2 cebola picada
1 colher (sopa) de óleo
sal, temperos a gosto
200g de macarrão espaguete ou de sua preferência

MODO DE PREPARO

Corte os legumes em cubinhos.

Refogue na panela de pressão a cebola no óleo e depois adicione a carne moída.

Adicione sal e temperos a gosto e frite a carne moída normalmente.

Quando estiver pronta, adicione todos os legumes e coloque água na panela até cobrir os ingredientes e mais um pouco.

Tampe a panela e deixe em fogo alto até pegar pressão, depois disso abaixe o fogo e deixe por 15 minutos.

Retire a pressão, abra a panela e coloque o macarrão de sua preferência (nessa receita adicionei espaguete).

Em fogo médio, deixe cozinhar por cerca de 5 minutos ou até que o macarrão esteja no ponto "al dente". (Antes disso, verifique se há água o suficiente, se não, adicione mais um pouco para a sopa não ficar seca).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14549-sopa-de-carne-moida-com-legumes-beterraba-e-mandioquinha.html>