

SOPA DE MIOJO COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1/2 cebola picada
1/2 tomate picado
3 batatas pequenas cortadas em cubo
1 fio de óleo
1 pimenta de cheiro picada
2 pacotes de tempero pronto sabor carne
1/2 tablete de caldo pronto sabor carne
100 g de carne moída
1 pacote de miojo
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque um fio de óleo e coloque a cebola e o tomate. Deixe dourar.

Acrescente a carne moída.

Adicione os temperos a seu gosto e meio tablete de caldo pronto sabor carne. Deixe fritar mais um pouco.

Acrescente água até passar da carne.

Junte as batatas. Deixe 10 minutos no fogo alto com a panela tampada.

Em seguida, pegue um garfo e veja se as batatas já estão cozidas.

Acrescente o miojo e deixe cozinhar em torno de 5 minutos.

Acrescente os temperos prontos que acompanham o miojo. Deixe cozinhar por 2 minutos.

Acrescente a pimenta de cheiro e deixe ferver mais 2 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14592-sopa-de-miojo-com-carne-moída.html>