

SOPA DE REPOLHO À MINHA MODA

INGREDIENTES

SOPA:

Sopa: 1 repolho médio
1 cenoura média
2 cebolas médias
1 xícara (chá) de salsão picado
250 g de músculo bovino
2 litros de água quente
3 colheres (sopa) de azeite
Sal e pimenta a gosto

GRENOLATTA:

Grenolatta: 2 limões sicilianos
1/2 xícara (chá) de salsinha
2 dentes de alho
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

SOPA:

Sopa: Em uma panela de pressão, coloque 2 colheres de azeite e deixe esquentar.
Acrescente o músculo bovino cortado em pequenos cubos e deixe dourar por alguns minutos.
Retire a carne dourada da panela e reserve.
Na mesma panela, coloque o restante do azeite e acrescente 1 e 1/2 cebola picada, e deixe refogar por alguns minutos.
Acrescente a cenoura ralada no ralo fino e o salsão picado, e deixe refogar mais uns minutos.
Em seguida, adicione a carne refogada, os 2 litros de água quente e a outra 1/2 cebola (coloque 1 folha de louro presa com 3 cravos da índia na 1/2 cebola), tampe a panela de pressão e deixe ferver por cerca de 30 minutos contados após a panela pegar pressão.
Deixe a pressão sair antes de abrir a panela.
Com ela aberta, acrescente o repolho cortado em cubos e deixe ferver com a panela aberta por aproximadamente 20 minutos.
Acrescente sal e pimenta a gosto.

Se a sopa ficar com pouco caldo, acrescente mais água fervente.

GRENOLATTA:

Grenolatta:Rale a casca dos 2 limões sicilianos.

Misture a casca ralada dos limões com a salsinha picada e os alhos bem picados.

Misture tudo muito bem e tempere com sal e pimenta, e reserve logo em seguida.

Sirva a sopa em cumbucas e por cima coloque um pouco da Grenolatta.

A sopa fica com um gosto maravilhoso, mesmo para os que não gostam de repolho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17281-sopa-de-repolho-a-minha-moda.html>