

SOPA SLAVA

INGREDIENTES

800 g de mignon limpo e cortado em tiras médias

1 kg de batata

1 cebola média bem picada

2 dentes de alho bem picado

50 g de manteiga

200 g de queijo mussarela ralado

2 colheres (sopa) de catchup

2 colheres (sopa) de mostarda amarela

1 caixa de creme de leite

1 ramo de cebolinha cortada

páprica doce a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal rosa a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a batata na panela de pressão e deixe 10 minutos após o início da pressão.

Aguarde esfriar e reserve a água do cozimento.

Em uma panela com a manteiga, junte a cebola e o alho, refogue por 1 minuto, adicione a carne, sal, páprica doce e pimenta-do-reino a gosto.

Deixe refogar durante 5 minutos em fogo médio.

Coloque o catchup e a mostarda, mexendo bem por 1 minuto e reserve.

Descasque as batatas e coloque em um liquidificador com mais ou menos 750 ml da água do cozimento da batata e bata até ficar cremoso (veja a consistência que prefere para a sopa).

Em uma panela, junte as batatas batidas com a carne e deixe ferver, confira o sal e deligue o fogo.

Adicione o creme de leite mexendo bem para misturar.

Pronto, na montagem do prato, coloque o queijo e a cebolinha por cima da sopa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18284-sopa-slava.html>