

SOPA TÂNTRICA/TAI

INGREDIENTES

300 g de grão de bico

150 g de carne moída

1 colheres (chá) de canela em pó

4 colheres (chá) de curry

alho

azeite

MODO DE PREPARO

Despeje o grão de bico na panela de pressão e leve ao fogo por 40 minutos

Em um panela a parte, refogue a carne com alho e azeite, misture a canela e o curry.

Quando pronto o grão de bico, bata no liquidificador e misture tudo adicione mais um copo da água e deixe cozinhar por mais 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/20104-sopa-tantrica-tailandesa.html>