

CALDO DE CARNE COM AIPIM

INGREDIENTES

200 g de carne moída
150 g de aipim
alho a gosto
1 cebola picada
1 tomate sem pele picado
1 pimentão picado
sal a gosto
1 maço de cheiro-verde picado
100 g de queijo mussarela fatiado e cortado
200 ml de leite

MODO DE PREPARO

Faça uma mistura com carne, alho, cebola, tomate, pimentão e sal.

Refogue e deixe cozinhar por 20 minutos.

Enquanto está cozinhando, pegue o aipim e passe no liquidificador com o leite.

Acrescente essa mistura à carne e deixe cozinhar por mais 10 minutos para engrossar o caldo.

Por último, já com o caldo em tigelas de 500 ml, coloque o cheiro-verde picado e o queijo para incrementar o sabor, que fica uma delícia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21441-caldo-de-carne-com-aipim.html>