

SOPA CREMOSA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

1 pacote de macarrão parafuso

clove picada

4 batata

2 cenoura

1 cebola picada

salsinha

150 g de queijo prato

1 caixa de creme de leite

1 colher rasa manteiga

cominho a gosto

mais sabor 2 sachês

tempero do chefe a gosto

3 dentes de alho picado

MODO DE PREPARO

Doure o alho em uma panela, (pode ser de pressão, mas o tempo de cozimento dos ingredientes será menor) e acrescente a carne moída e os temperos.

Em seguida, acrescente a cebola picada e a salsinha, refogue a carne até que não haja mais água e acrescente a couve picada.

Refogue mais um pouco, acrescente as batatas, as cenouras e o macarrão.

Ao acrescentar esses ingredientes, coloque novamente os temperos e mais uma pitada de sal.

Mexa bem tudo, acrescente água até cobrir todos os ingredientes e deixe ferver.

Acrescente sal a gosto e após os legumes cozinham, acrescente a colher de manteiga e o creme de leite.

Antes de servir, corte o queijo e o acrescente após tirar a sopa do fogo.

Agora é só saborear (com torradinhas ou pão fica uma delícia).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/23932-sopa-cremosa-de-carne-moida-com-legumes.html>