

SOPA CREMOSA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída
1 pacote de macarrão parafuso
colve 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 cozinharem, 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).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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