

SOPA DE BATATA BAROA COM CARNE SECA E COUVE

INGREDIENTES

1 kg de batata baroa

500 g de carne seca

200 g de couve bem picada

alho

1 cebola

azeite

pimenta-do-reino a gosto

1 caldo de carne

sal a gosto

páprica picante

MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne seca na pressão por 55 minutos.

Enquanto isso, em outra panela, refogue a cebola e o alho no azeite com a pimenta-do-reino.

Acrescente as batatas picadas e cozinhe bem.

Depois de cozidas, acrescente o caldo de carne, a páprica picante e o sal.

Bata tudo e, por fim, acrescente a carne seca desfiada e a couve.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/25048-sopa-de-batata-baroa-com-carne-seca-e-couve.html>