

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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