

BORSCH

INGREDIENTES

2 cenouras
6 beterrabas
2 colheres (sopa) de salsinha cortada
1 talo de aipo (médio)
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 litros de água
750 g de carne para sopa (preferência com osso)
1 folha de louro
100 g de molho/purê de tomate
sal a gosto
pimenta a gosto (opcional)
1/2 xícara de creme de leite fresco (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte 2 cenouras e 4 beterrabas em tiras e o aipo em talos (deixe 2 beterrabas para depois).

Aqueça o azeite em uma panela e misture com os ingredientes anteriores.

Junte com os ingredientes anteriores toda a água, a carne, o louro, o sal, a salsa e o molho (ou purê) de tomate.

Deixe ferver em fogo baixo por aproximadamente 30 minutos, até a carne ficar macia.

Se não amolecer o suficiente, deixe 15 minutos na panela de pressão.

Retire a carne, corte-a em fatias e a coloque na sopeira.

Leve o caldo ao liquidificador e bata bem.

Volte o caldo à panela e o deixe por mais 10 minutos.

Rale as 2 beterrabas restantes e tire seu suco.

Misture o caldo com a pimenta e o suco das beterrabas.

Coloque na sopeira e adicione, se desejar, o creme de leite no prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25708-borsch.html>