

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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