

SOPA SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 kg de batata inglesa
- 1 cenoura
- 300 g de carne
- 4 cubos de caldo knorr
- 3 dentes de alho
- óleo
- 1 panela cheia de água ferventes
- 1 xícara de macarrão ave maria

MODO DE PREPARO

- Pique a batata e a cenoura, e bote numa tigela.
- Corte a carne em picadinhos.
- Em uma panela, refogue o alho, acrescente a carne e 1 cubo de caldo knorr.
- Quando a carne estiver bem frita, coloque a batata e a cenoura.
- Quando estiver grudando no fundo da panela, acrescente a água.
- Coloque todos os cubos de caldo knorr.
- Espere ferver e acrescente o macarrão ave maria.
- Espere 20 minutos e está pronto para comer.
- Uma dica, bote um pouco de limão quando estiver no prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27196-sopa-simples.html>