

SOPA GREGA DE ARROZ

INGREDIENTES

3 dentes de alho picados
2 colheres de sopa de azeite
300 g de carne moída
1/2 xícara de (chá) de arroz cru
1 xícara de (chá) de cenoura cortada em cubinhos
1 xícara de (chá) de vagens picadas
1 e 1/2 litros de água fervente
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho no azeite, junte a carne moída e cozinhe por 10 minutos, mexendo de vez em quando para deixar a carne bem solta.

Acrescente o arroz, a cenoura, a vagem e a água fervente e tempere com sal.

Deixe a mistura cozinhar até o arroz ficar bem macio.

Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28053-sopa-grega-de-arroz.html>