

SOPA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES

INGREDIENTES

100 g de patinho moído já cozido a seu gosto (eu temperei com sal, alho, cebola, tomate, pimenta-do-reino e cominho)

1 colher de sopa de azeite

1 cebola média

1 cenoura média

1 inhame médio

1 tomate médio

2 colheres de sopa de ervilha

3 pedaços de palmito em conserva

3 dentes de alho

150 g de macarrão integral tipo espaguete

pimenta-do-reino, cominho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a cebola e o alho em pequenos cubos e reserve.

Corte o tomate, o inhame, a cenoura e o palmito todos em pequenos cubos.

Em uma panela de pressão aberta, refogue a cebola e o alho no azeite, depois junte a carne moída já preparada (aqui, se quiser preparar a carne na hora, tudo bem).

Após a carne moída já aquecida ou preparada, junte todos os ingredientes cortados anteriormente e os temperos a gosto, cobrindo-os completamente com água (a quantidade de água vai do seu gosto).

Com a água já aquecida, quebre o macarrão ao meio e coloque na panela.

Tampe a panela e, após pegar pressão, deixe cozinhar por 15 minutos.

Desligue o fogo, aguarde a pressão da panela sair e sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30701-sopa-de-carne-moida-com-legumes.html>