

SOPA DE BATATA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

4 batatas grandes

1/2 cebola pequena

2 dentes de alho

2 colheres de chá de azeite

sal

1 colher de chá de margarina

1 pitada de colorau

1 pitada de pimenta-do-reino

200 g de carne moída

1 lata de milho

cebolinha

2 copos americanos de água

2 colheres de feijão carioca cozido

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas na panela de pressão por 20 minutos.

Em outra panela, doure a cebola com azeite.

Acrescente carne moída, sal, pimenta-do-reino e deixe cozinhar sem água por 15 minutos.

Acrescente o milho junto com a carne já cozida.

Coloque as batatas cozidas no liquidificador, acrescente o feijão e a água.

Bata por 2 minutos.

Em outra panela doure o alho com o azeite e junte as batatas já batidas e a carne.

Mexa em fogo baixo por 3 minutos e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31659-sopa-de-batata-com-carne-moida.html>