

SOPA OU CALDO ALEMÃO

INGREDIENTES

1 caldo knorr de carne
350 g de cenoura
300 g de batata
1 litro de água fria
2 cebolas médias
100 g bacon defumado
5 g de cominho
3 colheres de azeite
sal
pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite, quando estiver morno acrescente a cebola e o bacon.
Refogue por uns três minutos em fogo médio.
Acrescente a cenoura, depois de refogada acrescente a batata e o cominho.
Refogue novamente por uns 2 minutos.
Acrescente a água fria, deixe ferver e acrescente o caldo knorr de carne.
Acrescente sal a gosto e a pimenta-do-reino.
Depois de uns 60 minutos cozinhando em fogo médio veja se está tudo macio.
Aperte os legumes com uma escumadeira ou uma concha para a sopa engrossar.
Sirva e, se quiser, coloque uma colher de azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32135-sopa-ou-caldo-alemao.html>