

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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