SOPA DE LEGUMES COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

2 batatas médias descascadas e picadas em cubos

2 cenouras descascadas e picadas em rodelas

2 mandiocas pequenas descascadas e picadas em cubos pequenos

500 g de carne moída

2 cubos de caldo de picanha

2 cebolas médias picadas

2 colheres de margarina

azeite e temperos a gosto

queijo ralado (muçarela)

torradas

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o azeite e frite uma cebola e o caldo de picanha, em seguida refogue a carne, frite e reserve.

Em uma panela de pressão, coloque azeite e frite a outra cebola.

Refogue as batatas e as cenouras e coloque o caldo de picanha.

Em seguida coloque água e cozinhe os legumes de maneira que eles não derretam.

Em outra panela de pressão, coloque a mandioca e a cozinhe até ficar bem mole.

Quando as mandiocas estiverem bem cozidas, coloque a metade em um liquidificador, com um pouco da água em que elas foram cozidas e bata até ficar pastoso, como um purê.

O restante da mandioca escorra a água e reserve.

Coloque este purê na panela, com a margarina e o restante da mandioca cozida (a que você não bateu).

Em seguida coloque a carne moída.

Por fim coloque as batatas e as cenouras com a água do cozimento.

Vá acrescentando esta água aos poucos e mexendo.

Cozinhe por mais 5 minutos com os temperos que você desejar.

Pode acrescentar cebolinha picada e arroz ou feijão ou até mesmo macarrão.

Sirva com queijo ralado e torradas. Excelente para dias frios!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36653-sopa-de-legumes-com-carne-moida.html