

SOPA DE CARNE MOÍDA E LEGUMES

INGREDIENTES

- 300 g de carne moída
- 1 cenoura picada em rodela
- 2 mandioquinhas picada em rodela
- 2 batatas picadas em cubos pequenos
- 2 colheres de óleo
- 1 pacotinho de tempero pronto (opcional)
- 2 colheres de molho de tomate
- 1 litro e 1/2 de água
- 3 dentes de alho amassados
- 1/2 cebola picada em pedacinhos
- sal a gosto
- 200 g de macarrão de sua preferência

MODO DE PREPARO

Frite a carne moída com as duas colheres de óleo e deixe fritar até ficar soltinha.

Acrescente o alho e a cebola até dourar.

Depois de dourar coloque a água, o sazón e as duas colheres do molho de tomate, sal a gosto, misture e deixe ferver.

Após a fervura coloque todos os legumes.

Acrescente o macarrão e deixe cozinhar.

Vá mexendo de vez em quando até cozinhar os legumes e o macarrão.

Depois de cozido, sirva-se à vontade.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39204-sopa-de-carne-moida-e-legumes.html>