

SOPA DE CARNE PRÁTICA

INGREDIENTES

500 kg de carne bovina picadinha em cubos

2 batatas grandes picadas

1 cebola média

1 pimentão

1 cenoura

2 tomates sem sementes

suco de 1 limão

1 dente de alho

1 sachê de Sazon sabor carne

sal

óleo

corante

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão aqueça o óleo, frite o alho junte o corante, a carne, o sal e o suco do limão. Refogue por 10 minutos. Junte água o suficiente para cobrir a carne e deixe cozinhar por 10 minutos.

Depois junte as batatas, a cenoura, o sazón e deixe cozinhar por mais 5 minutos.

Junte a cebola, pimentão e o tomate bem picadinhos.

Deixe esfriar por 5 minutos e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41969-sopa-de-carne-pratica.html>