

# SOPA CREMOSA DE CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

250 g de carne moída  
3 batatas pequenas ou 2 grandes  
1 cenoura média  
repolho (opcional)  
1 cebola ralada  
1 tomate  
1 pimentão pequeno  
1 alho picado  
1 pimentinha de creiro  
pimenta preta a gosto  
1 ovo  
1 copo de macarrão parafuso  
1/2 copo de arroz  
2 tabletes de knorr  
1 sazón a gosto  
cheiro-verde

## MODO DE PREPARO

Passa no liquidificador ou triturador o tomate, pimentão, a pimentinha, cheiro-verde a gosto com 2 caldos knorr dissolvidos em 1 copo de água quente.

Reserve.

Refogue a cebola e o alho picadinhos ou ralados em uma panela média.

Acrescente a carne moída e refogue.

Acrescente 1 copo de água.

Acrescente a mistura dos temperos.

Corte as batatas e a cenoura em cubinhos e rale o repolho que de mais ou menos uma mão bem cheia.

Quando a panela estiver fervendo já a alguns minutinhos acrescente os legumes, o macarrão e o arroz e estrale um ovo mexa e deixe cozinhado.

Prove o sal e acrescente o sazón se preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42752-sopa-cremosa-de-carne-moída.html>