

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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