

SOPA DU CHEFE

INGREDIENTES

TEMPERO:

Tempero: 1 colher de sopa de óleo

1/2 xícara de chá de cheiro-verde

1/2 cebola

2 dentes de alho

1 envelope de sazón

1 caldo de galinha

1/5 de pimentão

1/2 pimenta de cheiro

MODO DE PREPARO

Numa panela média aqueça o óleo, acrescente o tempero picado, depois de 3 minutos mexendo sem parar.

Adicione a carne e refogue até que fique dourada.

Acrescente os legumes.

Refogue junto com a carne.

Adicione o sazón e o cubo de caldo de carne e continue a mexer por 5 minutos.

Acrescente 350 ml de água corrija o sal se necessário e tampe a panela.

Deixe cozinhar por 20 minutos ou até que a carne esteja macia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44337-sopa-du-chefe.html>