

SOPA PARA O FRIO

INGREDIENTES

200 g carne moída

7 batatas

3 inhames

2 cenouras

Menos da metade de uma moranga

2 cebolas

2 tomates

sal a gosto

coentro e cebolinha

água

óleo

MODO DE PREPARO

Retire as cascas da cenoura, batata e moranga, inhame e cebola.

Pique e coloque dentro da panela de pressão com água que dê para cozinhar os ingredientes.

Depois de cozidos retire do fogo e reserve.

Frite a carne moída com óleo e sal.

Depois de frita bata os legumes no liquidificador e coloque na panela com a carne moída.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49253-sopa-para-o-frio.html>