

SOPA DE LEGUMES COM BOLINHOS DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

200 g de carne moída

1 pimentão grande verde ou vermelho

3 batatas medias

1 cebola grande

1 tomate sem pele

1 cenoura grande em rodelas

2 dentes alho

2 limões

1 ovo

100 g de arroz lavado e escorrido

Salsinha cebolinha a gosto

Água quente para cobrir os legumes

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela com água quente o pimentão picado, as batatas, o tomate picado, cebola, alho, tudo picado, deixe cozinhar.

Separado em uma tigela misture a carne moída com o arroz e o ovo acrescente sal e faça bolinhos com as mãos.

Quando os legumes tiverem cozidos coloque os bolinhos de carne moída, mas só quando a água tiver fervendo.

Acrescente sal a gosto

Quando tudo tiver cozido coloca o suco dos 2 limões e mexe devagar para não quebrar os bolinhos.

Antes de finalizar experimente se o arroz está cozido, se falta sal.

O suco de limão pode ser usado ou não mas ele dá um sabor diferente.

Opcional: uma colher de iogurte antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/50872-sopa-de-legumes-com-bolinhos-de-carne-moida.html>