

SOPA DE BATATINHA, AIPIM E CARNE

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de batata inglesa
- 1 xícara (chá) de aipim
- 1 xícara (chá) de carne (moida ou em cubinhos) de sua preferencia
- pimenta-do-reino e cominho a gosto (opcional)
- 1 cebola média
- 2 tomates médios
- 1 pimentão pequeno
- cheiro verde a gosto picadinho
- 1 tablete de caldo de carne
- 2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- 3 colheres de sopa de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata a cebola, os tomates, o alho e o pimentão com o mínimo de água que puder.

Em uma panela aquecida, coloque o azeite e despeje o conteúdo do liquidificador. Deixe refogar bem. Acrescente a carne e refogue até que a carne fique cozida e macia.

Novamente no liquidificador, coloque a batata e o aipim em, aproximadamente, 1 litro de água. Estes ingredientes são batidos crus para que não percam o amido. Acrescente o conteúdo do liquidificador na panela, o caldo de carne e o cheiro verde picadinho.

A medida que a sopa cozinha, fica em uma textura mais fina. Se necessário, acrescente mais água ao cozimento.

Por ser feita em liquidificador, seu tempo de preparo e cozimento são rápidos, o que torna essa receita excelente para sopas de última hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51702-sopa-de-batatinha-aipim-e-carne.html>