

SOPA DE TRIGO DE QUIBE

INGREDIENTES

1 cebola
1 tomate
500 g de trigo para quibe
500 g de carne moída
alho a gosto
1 cenoura picadinha
2 caldo de carne
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 litro de água
salsinha e cebolinha para decoração
azeite para refogar

MODO DE PREPARO

Coloque na panela grande o azeite, cebola e o alho deixe refogar
Depois coloque o tomate, a carne moída e deixe cozinhar
Coloque o trigo, sal, o caldo de carne, pimenta do reino e por último a água
Deixe cozinhar por mais ou menos meia hora
Finalize com a salsinha e a cebolinha
Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8798-sopa-de-trigo-de-quibe.html>