

## 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>