

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://areceitadavez.com.br/receita/8798-sopa-de-trigo-de-quibe.html>