

SOPA MINEIRA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
2 calabresas
500 g de bacon
2 cebolas
2 alhos
2 tomates
1 pimentão
1 pimenta de cheiro
2 colheres (sopa) de tempero seco
2 colheres (sopa) de corante
1 colher (sopa) de pimenta calabresa
2 saches de tempero pronto para carne
1 cheiro-verde
3 batatas
1 cenoura
1 beterraba
1 molho de tomate
1/2 pacote de macarrão para sopa
1 colher de sal rasa
3 folhas de louro
4 colheres de vinagre ou limão
2 copos (americanos) de água

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o sachê de tempero pronto, tempero seco, corante, vinagre, pimenta calabresa, sal a gosto e as folhas de louro; misture bem e deixe descansar

Enquanto isso, corte todos os temperos picados (cebola, tomate, pimentão, pimenta de cheiro e o cheiro

Amasse os alhos amasse no pilão ou rale

Descasque as verduras e corte em cubos pequenos (batata, cenoura e beterraba); deixe

Leve ao fogo o óleo para refogar os temperos, deixe dourar o alho

Acrescente a cebola e deixe dourar

Adicione o tomate, pimentão e pimenta de cheiro; deixe alguns segundos até que refogue bem

Acrescente o bacon

Depois de dourar um pouco, acrescente a calabresa

Acrescente a carne; misture bem e deixe refogar; mexa até que solte toda água

Acrescente as verduras e a água; deixe na pressão por 3 minutos

Retire da pressão e acrescente o macarrão e mais água (de acordo com a necessidade); leve na pressão por mais 3 minutos

Confira o ponto do cozimento e acrescente o cheiro

O tempo de cozimento varia muito da textura que vocês querem sua sopa, quanto mais cozida, mais grossa e verduras mais mole

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9801-sopa-mineira.html>