

# SOPA ESPECIADA FÁCIL, VERSÁTIL E BARATA

## INGREDIENTES

1 e 1/2 copo de ervilha seca

3 copos de quaisquer legume picado que tiver na geladeira (usei couve-flor e uma seleta congelada com cenoura, batata e vagem)

2 colheres (sopa) de vinagrete seco

1 colher (chá) de curry

1 colher (chá) de cúrcuma

1 colher (chá) de cominho

1 colher (chá) de páprica defumada

1 folha de louro

azeite e sal a gosto

macarrão de sua preferência.

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque azeite e refogar ligeiramente os temperos tomando cuidado para não queimar.

Coloque os demais ingredientes exceto o macarrão, cubra de água até a altura do parafuso e tampar.

Cozinhe por 40 minutos depois que pegar pressão.

Abra, coloque o macarrão e leve ao fogo novamente até cozinhar o macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13704-sopa-especiada-facil-versatil-e-barata.html>