

SOPA DE LEGUMES COM CARNE E MACARRÃO.

INGREDIENTES

1 kg de peito bovino (cubos de 2 dedos)
2 xícaras de macarrão cozido
2 batatas inglesas médias
1 batata doce média/grande
1 cenoura média
2 inhames pequenos/médios
1 e 1/2 xícara abóbora vermelha ou japonesa cortada
1 xícara de repolho cortado
1 agrião
1 cebola média picadinha
1 tomate picadinho
1/2 pimentão médio picadinho
4 dentes de alho amassados ou picados
óleo para refogar
sal a gosto
1 pitada de pimenta-do-reino
2 pitadas de páprica picante

MODO DE PREPARO

Coloque a cebola na panela de pressão para suar, depois adicione o alho e deixe refogar só por 1 minuto
Junte a carne com um pouco de sal, refogue até que a carne mude de cor, coloque o tomate e o pimentão
Despeje água até cobrir a carne e feche a panela
Cozinhe de 25 a 30 minutos na pressão, até que a carne fique macia.
Abra a panela e coloque todos os legumes mais o repolho, a pimenta e a páprica
Adicione mais água, até achar necessário, mas não precisa cobrir todos os legumes.
Abafe a panela com uma tampa, sem usar a pressão e deixe cozinhar por uns 10/15 minutos.
Por último, coloque o macarrão já cozido e o agrião, corrija o sal e desligue o fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13795-sopa-de-legumes-com-carne-e-macarrao.html>