

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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