

SOPA DE LEGUMES E CARNE

INGREDIENTES

250 g de carne (chã de dentro) cortada em cubos

1 cebola média picada

1 colher (sopa) de alho amassado

óleo para refogar

1/2 pimentão pequeno picado

pimenta do reino, açafrão e corante à gosto

1 tomate médio maduro picado

1/2 xícara (chá) coentro picado

3/4 tablete de caldo de carne

1 sachê de tempero em pó para legumes

1 batata inglesa grande cortada em cubos

1 batata doce cortada em cubos

1 cenoura média cortada em cubos

1/2 chuchu cortado em cubos

1 xícara (chá) de abóbora cortada em cubos

2 quiabos cortados em rodela

2 xícaras (chá) macarrão tipo conchinha

1 xícara (chá) de feijão cozido, batido e coado

MODO DE PREPARO

tempere a carne com pimenta do reino, açafrão e corante

reserve

em uma panela de pressão, refogue a cebola e o alho e junte a carne

acrescente o tomate, o pimentão, o coentro e o caldo de carne

misture tudo e deixe a carne cozinhando, acrescente um pouco de água se for necessário.

enquanto isso, descasque e corte os legumes

em seguida, acrescente todos os legumes, o macarrão, o tempero em pó e coloque água até cobri-los

tampe a panela e deixe cozinhar na pressão por 5 minutos

enquanto isso, bata o feijão cozido no liquidificador e coe

depois do cozimento, acrescente o caldo do feijão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16081-sopa-de-legumes-e-carne.html>