

SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO E CARNE

INGREDIENTES

2 batatas médias picadas
1 cenoura picada ou ralada
1 folha grande de repolho roxo ou branco
Folhas e talos de espinafre a gosto
2 tomates picados
Macarrão de sopa a gosto
1/2 cebola picada
1 dente de alho picado
Azeite ou óleo de soja
1 litro de água
Sal e temperos a gosto
Salsinha a gosto
100 g de carne cozida picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o azeite/óleo, a cebola e o alho e deixe dourar.

Em seguida, despeje uma parte da água junto com a cenoura e a batata e deixe cozinhar até que estejam parcialmente cozidas.

Coloque a carne, os tomates, o repolho e o espinafre e deixe cozinhar de 10 a 15 minutos em fogo alto.

Adicione os temperos, o sal e a salsinha e cozinhe por mais 2 a 3 minutos.

Por último, desligue o fogo e deixe esfriar, e aí é só servir!

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16234-sopa-de-legumes-com-macarrao-e-carne.html>