

SOPÃO COM TODOS

INGREDIENTES

250 g de músculo bovino (cortado em cubos)

1/2 peito de frango (cortado em cubos)

1 linguiça calabresa

louro

1 repolho médio

3 batatas médias

1 cebola grande (ralada)

2 cenouras médias

sal a gosto

pimenta-do-reino preta moída a gosto

2 cubos de caldo de carne

2 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, doure a cebola, as carnes e a linguiça no azeite.

A seguir, adicione as batatas e as cenouras em cubos e deixe refogar.

Em uma panela, dissolva os 2 caldos de carne em água fervente (2 copos d'água) e jogue na panela.

Adicione o louro, a pimenta do reino, e se preferir mais um pouco de sal.

Complete com água, até cobrir todos os ingredientes.

Após os 40 minutos deixe a pressão sair e adicione o repolho picadinho.

Deixe cozinhar por mais 20 minutos e é só servir e saborear.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17061-sopao-com-todos.html>