

SOPA DE CARNE COM LEGUMES

INGREDIENTES

1/2 kg de músculo bovino

2 cenouras

2 batatas grandes

1 batata doce grande

1 abobrinha

200 g de abóbora picada

200 g de vagem picada

200 g de repolho ralado fino

200 g de couve fatiada

alho, cebola, pimenta do reino, sal e azeite a gosto

250g de macarrão conchinha

coentro e cebolinha para finalizar

MODO DE PREPARO

Refogue a carne no azeite com o sal, pimenta, alho e cebola.

Deixe dourar.

Acrescente 1/2 litro de água fervendo e deixe cozinhar por 30 minutos na panela de pressão.

Retire do fogo e acrescente todos os legumes picados.

Deixe cozinhar por mais 5 minutos depois que a panela pegar pressão novamente.

Finalize com o coentro e a cebolinha a gosto.

Em seguida acrescente o macarrão e deixe cozinhar com a panela aberta até que o macarrão fique macio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17164-sopa-de-carne-com-legumes.html>