

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>