

SOPA ESPECIAL DO VINNY

INGREDIENTES

2 batatas descascadas

2 cenouras descascadas

1/2 kg de carne moída

200 g de bacon

1 e 1/2 litro de água

1 linguiça calabresa

sal a gosto

1 tablete de caldo de carne

pimenta a gosto

1 e 1/2 xícara de macarrão tipo conchinha

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela de pressão a água, as batatas e as cenouras e o tablete de caldo sabor carne.

Leve ao fogo, quando começar a chiar deixe por 5 minutos.

Em outra panela frite o bacon, a linguiça e a carne moída.

Em outra panela, cozinhe o macarrão até ficar molinho.

Bata a cenoura e as batatas no liquidificador com a mesma água que usou para cozinhar-las e bata até ficar um caldo homogêneo.

Coloque o caldo na panela de pressão e misture todos os ingredientes e deixe ferver por mais 5 minutos e depois sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17691-sopa-especial-do-vinny.html>