

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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