

SOPA DE LEGUMES, CARNE E MACARRÃO

INGREDIENTES

300 g de carne de sol
1 cebola grande
6 dentes de alho
1/2 pimentão
sal e pimenta a gosto
1 cenoura grande
1 batata grande
1 chuchu
1 raiz de mandioca
1 milho verde
1 batata baroa
1/2 abobora cabotia
macarrão
cheiro-verde

MODO DE PREPARO

pique a carne de sol em cubos pequenos e frite bem.

quando estiver bem frita, coloque alho, cebola e pimentão.

corte todos os legumes em cubos médios, junte a carne acertando o sal e acrescentando temperos de sua preferência.

logo após coloque na pressão por 10 minutos.

abra a panela e acrescente a quantidade e o macarrão de sua preferência.

deixe cozinhar por mais 10 minutos sem pressão.

assim que estiver com o caldo grosso, acrescente cheiro-verde e sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19387-sopa-de-legumes-carne-e-macarrao.html>