

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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