

# CALDINHO DE LEGUMES COM CABELINHO DE ANJO

## INGREDIENTES

6 ninhos de macarrão cabelinho de anjo  
4 colheres (sopa) de azeite  
500 g de carne cortada em cubos (músculo/acém/ paleta/peito de frango)  
2 xícaras (chá) de cebola cortada em cubos pequenos  
2 sachês de caldo de carne em pó 0% de gordura  
1 colher (sobremesa) de colorau (opcional)  
2 litros de água fervente  
1 xícara (chá) de tomates cortados em cubos  
2 xícaras (chá) de cenouras cortada em cubos  
1 xícara (chá) de mandioquinha cortada em cubos  
1 xícara (chá) de abobrinha cortada em cubos  
1 xícara (chá) de vagem macarrão cortada em pedaços pequenos  
1 xícara (chá) de chuchu cortado em cubos  
1/2 xícara (chá) de aipo cortado em pedaços pequenos  
1 xícara (chá) de cheiro-verde fresco bem picado  
1 galinho de tomilho limão (opcional)  
sal e pimenta ao seu gosto

## MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque o azeite e refogue a carne.

Junte a cebola e deixe dourar.

Tempere com sal e pimenta-do-reino moída na hora, caldo de carne, colorau e acrescente 600 ml de água fervente.

Tampe a panela, após pegar pressão abaixe o fogo e deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos.

Retire a panela do fogo e após a pressão sair, junte os legumes picados, a água restante e tampe novamente a panela.

Após iniciar a pressão, abaixe o fogo e deixe por aproximadamente 10 minutos.

Prove os temperos, se necessário coloque mais sal.

Acrescente o macarrão e cozinhe por 2 minutos fora da pressão.

Sirva a seguir acompanhada de torradinhas e queijo ralado ao seu gosto.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20673-caldinho-de-legumes-com-cabelinho-de-anjo.html>