

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>