

SOPA DE CARNE DO TIO BOLINHA

INGREDIENTES

1/2 kg de acém cortado em cubos pequenos
1/2 linguiça calabresa sem pele cortada em cubos pequenos
150 g de bacon cortados em cubos pequenos
3 mandioquinhas pequenas cortadas em cubos
2 cenouras médias cortadas em cubos
4 batatas médias cortadas em cubos
1/2 kg de macarrão tipo Pai Noso
1 cebola cortada em pequenos pedaços
3 dentes de alho
salsinha e cebolinha a gosto
2 colheres de shoyu
sal e pimenta a gosto
azeite ou óleo de sua preferência

MODO DE PREPARO

Depois de preparar todos os ingredientes, coloque a carne junto com o bacon e a linguiça para fritar até ficar corado.

Pode nesse momento, colocar 1 a 2 colheres de shoyu.

Reserve a carne e frite a cebola e o alho nos sucos da carne na mesma frigideira.

Em uma panela de pressão, coloque todos os ingredientes, incluindo os sucos que ficaram na frigideira e coloque na pressão por 145 minutos (2 horas e 25 minutos) depois do início da fervura.

Separadamente, cozinhe o macarrão e separe.

Ao servir, coloque o macarrão separado, a quantidade desejada, no prato.

É aconselhável não colocar o macarrão junto com a sopa ou o mesmo faz a sopa ressecar.

Polvilhe com queijo parmesão e ervas frescas de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/21417-sopa-de-carne-do-tio-bolinha-2.html>