

# SOPA DE LEGUMES COM CARNE E ARROZ

## INGREDIENTES

2 abobrinhas  
2 chuchus  
2 cenouras  
2 batatas  
2 fatias de alcatra  
8 colheres de arroz já cozidos  
massa de tomate

## MODO DE PREPARO

Descasque os legumes e corte em cubos e a carne também corte em tiras.

Em uma panela de pressão, coloque todos os ingredientes e coloque água até que cubra, coloque sal ,uma pitada de pimenta-do-reino.

Tampe e deixe ferver por 30 minutos, desligue e deixe sair toda a pressão da panela.

Acrescente a massa de tomate e o arroz e deixe cozinhar por mais 15 minutos sem a tampa.

A sopa tem que ficar meia grossinha, fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21649-sopa-de-legumes-com-carne-e-arroz.html>