

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/21650-sopa-de-legumes-com-carne-e-arroz-2.html>