

SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1/2 pacote de macarrão (conchinha)
1/2 cenoura
1 batata
1 pimentão
2 dentes de alho
cebolinha
água
1 colher (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Em fogo médio, adicione 1 colher (sopa) de óleo.

Doure o dente de alho e as 2 folhas de cebolinhas picadas no óleo.

Coloque 1 kg da carne moída junto com o alho e a cebolinha e doure a carne moída atentamente.

Coloque 3 xícaras de água na carne moída já temperada e cozinhe por 7 minutos em fogo médio.

Neste período de cozimento, corte o pimentão em rodela de espessura média, adicione-os na panela com os ingredientes.

Corte a batata e a cenoura em cubos e cozinhe junto.

Nesse período, quando a água começar a ferver, coloque 1/2 pacote de macarrão de “conchinha”.

Cozinhe por mais 7 minutos até o macarrão e a cenoura amolecerem.

A receita perderá o sabor se ficar na geladeira por mais de 4 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22054-sopa-de-macarrao-com-legumes.html>