SOPÃO DA TIA LOURDES

INGREDIENTES

ACOMPANHAMENTO:

Acompanhamento:calabresa frita

ovo cozido e picado

queijo ralado (ou queijo coalho picado)

pão

macarrão parafuso

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos (não muito pequenos) e refogue até dourar.

Como a carne libera muito líquido, reserve este líquido para ser acrescentado a sopa.

Após a carne estar dourada, acrescente a cebola e o alho.

Quando a cebola estiver amolecida, acrescente os tomates picados.

Refogue até estiverem dissolvidos.

Acrescente os ingredientes mais duros (aipim, batata inglesa, batata doce, chuchu, moranga).

Adicione água até cobrir os ingredientes e ferva por 30 minutos.

Após este tempo, acrescente os demais ingredientes e ferva por mais 3 horas, mexendo com frequência para não grudar no fundo da panela, e acrescentando água à medida que for engrossando o caldo.

Quando estiver com uma consistência cremosa e os ingredientes praticamente dissolvidos, já pode ser servido.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23490-sopao-da-tia-lourdes.html