

SOPA ALESSIO

INGREDIENTES

macarrão de conchinha

carne de gado (200 g)

1 cenoura (opcional)

1 cebola

outros temperos (opcional)

1 tablete de caldo de galinha (ou de feijão)

1 tomate

fio de óleo de cozinha (ou azeite)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque a cebola para dourar com um fio de óleo (azeite).

Coloque o tomate e a cenoura e acrescente água (pouco mais da metade).

Adicione a carne descongelada e deixe tudo isso na panela por mais ou menos uns 15 minutos.

Acrescente o caldo de galinha (ou de feijão) e o macarrão de conchinha.

Deixe cozinhar por uns 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23795-sopa-alessio.html>