

SOPA DE CARNE COM FEIJÃO E LEGUMES

INGREDIENTES

300 g de carne moída
3 cenouras
2 chuchus
4 batatas inglesas
3 conchas de feijão cozido
200 g de macarrão (de sua preferência, eu uso espaguete)
1 cebola
alho (a gosto)
1 cubo knorr de carne e um pouco de sal (se for preciso)
1/2 pimentão verde
pimenta-do-reino (a gosto)
1 colher (sopa) rasa de extrato de tomate
1 colher de (sopa) de margarina
1 colher de (sopa) de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Coloque a carne moída na panela de pressão.

Tempere com a cebola picada, o pimentão, alho, knorr, margarina e a pimenta-do-reino.

Misture tudo, dê uma refogada.

Acrescente água para cobrir a carne.

Feche a panela e cozinhe por 15 min depois que pegar pressão.

Abra a panela (com cuidado) e acrescente o extrato de tomate e os legumes picados, se for necessário, acrescente mais água para cobrir os legumes.

Feche a panela novamente e cozinhe por mais 7 min.

Enquanto isso, quebre o espaguete em pequenos pedaços e coloque para cozinhar numa panela à parte, deixe al dente, pois ele vai amolecer mais quando for adicionado à sopa.

Bata o feijão cozido no liquidificador e reserve.

Abra a panela de pressão, neste momento, acrescente o feijão batido, o macarrão cozido e o requeijão.

Se for preciso, acerte o sal a seu gosto.

Se achar que a sopa está com o caldo muito grosso, acrescente um pouco de água a seu gosto.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24347-sopa-de-carne-com-feijao-e-legumes.html>