

SOPA ESPECIAL PARA INVERNO

INGREDIENTES

1 xícaras de macarrão tipo padre nosso
2 tomates longa vida médios
2 cenouras médias
1 cebola branca média
4 batatas médias médias
2 cubos de caldo de galinha
250 g de agulha bovina em cubos pequenos
água o suficiente para cobrir os alimentos
salsa e cebolinha (opcional)

MODO DE PREPARO

PREPARO INICIAL:

Preparo inicial:Primeiramente, descasque os legumes, cenoura, cebola e tomate e as batatas.
A cebola será picadas em rodela bem fininhas para que a mesma derreta e só deixe o gosto.
A cenoura e as batatas não tem segredo, corte-as em cubos médios.
O tomate, parta-o em quatro partes, retire todas as sementes e depois pique em cubos médios.
Deve-se retirar as semente do tomate porque se deixá-las a sopa fica amarga.
Deixe os legumes reservados.
Os cubos de galinha, triture-os na faca e reserve.

PREPARO FINAL:

Preparo final:Em uma panela, acrescente 3 colheres de sopa de óleo de soja e deixa ficar bem quente.
Acrescente a carne já temperada com alho e sal somente.
Deixe até que seque a água da carne.
Acrescente a cebola e o tomate com um pouquinho de água, misture.
Acrescente agora o caldo de galinha triturado e logo em seguida a cenoura e a batata, misture bem.
Acrescente a xícara de macarrão e misture bem.
Agora acrescente a água que deve cobrir os ingredientes em, aproximadamente, 2 cm, tampe.
Quando a batata e a cenoura estiverem macias a sopa esta pronta.
Opcional de salsa e cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28493-sopa-especial-para-inverno.html>