

# 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 rodelas 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 está pronta.  
Opcional de salsa e cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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