

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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