

# SOPÃO DA ALANA

## INGREDIENTES

1 xícara de macarrão de sua preferência  
200 g carne bovina  
1 cenoura grande  
1 xícara de brócolis  
1/2 moranga pequena  
2 batatas branca  
1 batata-doce  
1 tomate  
1 cebola  
1 colher de extrato de tomate  
1 sachê sazón carne  
2 tabletes caldo de galinha  
sal a gosto  
água

## MODO DE PREPARO

Pique os legumes e reserve.

Em uma panela, adicione um fio de óleo e frite bem a carne.

Acrescente cebola picada e frite junto a carne.

Coloque tomate picado, extrato de tomate e sazón.

Adicione todos os legumes picados, exceto o brócolis.

Encha a panela de água, até passar dois dedos dos alimentos.

Coloque caldo de galinha e deixe ferver em fogo baixo, até cozinhar os legumes.

Acrescente o brócolis e a massa.

Adicione sal a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28584-sopao-da-alana.html>