

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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