

SOPA FÁCIL DE JABÁ (CHARQUE)

INGREDIENTES

1 cebola grande
1 tomate grande
1 pimentão grande
1 cenoura
abobrinha paulista
3 dentes de alho
1 folha de couve em tiras finas
1 batata grande
1 cubo de caldo carne
4 pimentas-de-cheiro
pimenta-do-reino e cominho a gosto
óleo
vinagre
molho de tomate pomarola a gosto
jabá
cheio verde
macarrão espaguete

MODO DE PREPARO

Corte o jabá em cubos (pedaços pequenos de 2 cm) e leve para dar uma fervura.

Depois escorra a água e tempere com alho, cebola, pimentão, pimenta-de-cheiro, pimenta-do-reino, cominho e um pouco de óleo.

Misture tudo e leve ao fogo para refogar.

Coloque um pouco de água, tampe a panela e deixe pegar 5 minutos de pressão.

Abra a panela e coloque água, caldo de carne, vinagre e o macarrão quebradinho junto com batatas, cenouras, abobrinha e tomates cortados em pedaços pequenos.

Tampe e espere pegar pressão, conte 5 minutos depois que pegar a pressão e desligue o fogo.

Se estiver tudo mole, acrescente o cheiro verde, pronto.

Bom Apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/29780-sopa-facil-de-jaba-charque.html>