

SOPA DE CARNE E EGUMES

INGREDIENTES

2 batatas grandes ou 3 médias

3 cenouras grandes

2 chuchus

1 concha de feijão cozido

1 pacote de macarrão tipo espaguete (eu uso 2/3)

1/2 k de carne em pedaços ou moída

3 colheres de sopa de extrato de tomate

2 cebolas grandes

3 quiabos

1 pedaço pequeno de cabutia ou abóbora (eu uso 3 ou 4 fatias grossas)

alho

sal

pimenta fresca

óleo ou banha

MODO DE PREPARO

Pique tudo em cubos pequenos ou médios.

Refogue a carne na banha com o sal, o alho e a pimenta fresca.

Acrescente 2 colheres de sopa cheias de extrato de tomate e deixe fritar bem.

Acrescente a cebola fritando até dourar.

Coloque os legumes, deixar fritar só um pouco.

Adicione bastante água (muito caldo) e o feijão, observando o sabor do sal.

Quando os legumes estiverem macios, coloque o macarrão inteiro.

Se for mexer o macarrão, mexa de leve pra não amassar os legumes.

Servir quando o macarrão estiver cozido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/30295-sopa-de-carne-e-egumes.html>