

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 cabutiá 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30295-sopa-de-carne-e-egumes.html>