

SOPA DE CHURRASCO

INGREDIENTES

300 g de sobras de churrasco (carnes e linguiça cortadas em cubos)

1/2 cebola cortada

2 dentes de alho

1 colher de manteiga

1 colher de extrato de tomate

1 colher de mostarda

1/3 cenoura cortada bem pequena

1/2 batata cortada bem pequena

10 folhas de espinafre cortadas

1 copo duplo de macarrão cozido

1/2 sachê de sazón

Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela doure a cebola com o alho na manteiga.

Adicione as carnes, o extrato de tomate, a mostarda, o sazón, os legumes e o espinafre.

Coloque água e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos.

Adicione o macarrão já cozido, misture tudo ate engrossar e está pronto.

Se quiser coloque pimenta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31140-sopa-de-churrasco.html>