

# SOPA DE LEGUMES E MACARRÃO

## INGREDIENTES

2 dentes de alho picado  
1/2 cebola média picado  
óleo  
2 cenouras  
4 batatas médias  
1 abobrinha verde  
100 g de repolho  
300 g de carne moída(substituível)  
350 g de macarrão tipo parafuso ou o de sua preferência  
caldo de carne  
sal e pimenta a gosto  
molho de tomate

## MODO DE PREPARO

Primeiro frite o alho e a cebola no óleo até dourar.

Acrescente a carne moída e deixe fritar.

Depois da carne fritar coloque todos os legumes.

Cubra os legumes com o tanto de água necessário e acrescente o caldo de carne, deixe ferver. Depois que os legumes já estão mais moles acrescente mais água. Espere levantar a fervura novamente e acrescente o macarrão e o molho de tomate até ficar da cor desejada.

Espere o macarrão ficar da consistência que te agrada e não esqueça de experimentar o sal. Bom Apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33260-sopa-de-legumes-e-macarrao.html>