

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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