

SOPÃO DE LEGUMES DA LAURI

INGREDIENTES

- 1 kg de carne de peito bovina
- 300 g de linguiça calabresa
- 2 cenouras
- 2 cebolas
- 3 pedaços médios de mandioca
- 3 pedaços médios de moranga
- 1 xícara (chá) de repolho
- 2 espigas de milho
- 1 batata doce
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne em panela de pressão por 20 minutos.

Corte em pedaços médios as cenouras, a cebola, a moranga, a batata doce e o repolho.

Corte as duas espigas de milho em quatro pedaços cada (espiga).

Após executar os passos anteriores coloque todos os ingredientes em uma panela grande.

Deixe cozinhar por 1 hora ou até os ingredientes se desmancharem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33311-sopao-de-legumes-da-lauri.html>