

# SOPA COM CARNE SECA DA ELIS

## INGREDIENTES

- 1/2 pacote de macarrão espaguete ou outro de sua preferência
- 1/2 kg de carne de sol dessalgada, cozida e cortada em quadradinhos (reserve a água do cozimento)
- 1 cenoura grande cortada em cubos grosseiramente
- 3 batatas inglesas médias cortadas em cubos grosseiramente
- 1/2 abóbora cabotiá cortada em cubos grosseiramente
- 3 dentes de alho amassados
- 2 colheres de sopa bem cheia de óleo
- 1 cebola média bem picada
- 1/2 pimentão em tirinhas finas
- cheiro verde (opcional)
- 1 sachê de sazón laranja ou amarelo
- água o quanto baste para terminar de cobrir os legumes e o macarrão na panela

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande aqueça o óleo, frite o alho, quando começar a dourar jogue a cebola e deixe dourar mais um pouco.

Em seguida jogue a carne de sol já cozida e picada, mexa por uns 2 minutos.

Jogue os legumes picados, mexa bem e acrescente o caldo do cozimento da carne de sol, jogue o sachê de sazón.

Quando levantar fervura coloque o macarrão, mexa bem para não grudar um macarrão no outro.

Complete com mais água até cobrir os legumes e o macarrão.

Prove o sal da sopa (cuidado, pois a carne já tem seu próprio sal e o caldo da carne seca fica um pouco salgada também) caso esteja sem sal coloque uma pitadinha, mas provando sempre. Quando o macarrão e os legumes estiverem cozidos, deixe ferver mais um pouco até secar um pouco mais a água, assim a sopa ficará com um caldinho mais grosso.

Salpique cheiro verde na hora de servir individualmente no prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36483-sopa-com-carne-seca-da-elis.html>