

SOPA COMPLETA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo
500 g de músculo cortado em pequenos pedaços
1 cebola picada
1 talo de salsão
1 e 1/2 litros de água fervente
1 alho-poró fatiado
2 cenouras picadas
2 mandioquinhas picadas
Sal a gosto
1 xícara (chá) de macarrão para sopa, cozido

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, aqueça o óleo e frite o músculo. Acrescente a cebola, o salsão e a água.

Tampe e cozinhe por 20 minutos.

Abra, junte o alho-poró, as cenouras, as mandioquinhas e o sal e cozinhe com a panela aberta em fogo baixo por aproximadamente 30 minutos.

Acrescente o macarrão e cozinhe em fogo baixo com a panela destampada por aproximadamente 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37204-sopa-completa.html>