

SOPA COMPLETA

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 500 g de músculo cortado em pequenos pedaços
- 1 cebola picada
- 1 talo de salsaão
- 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 salsaão 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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