

# SOPA DE LETRINHAS DA ABIMA

## INGREDIENTES

### PARA SERVIR:

Para servir: Salsinha fresca picada

Queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma panela de pressão com o óleo e frite os cubos de carne. Acrescente a cebola, frite bem e tempere com o sachê de caldo de legumes. Junte 500 ml de água fervente, tampe a panela e deixe cozinhar por 20 minutos em fogo baixo ou até que a carne esteja macia.

Acrescente os ingredientes restantes, deixe cozinhar por cinco minutos após início da fervura e acrescente o macarrão. Cozinhe por mais dois minutos, tempere com sal e pimenta a gosto, acrescente a salsinha e sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38654-sopa-de-letrinhas-da-abima.html>