

SOPA DE LEGUMES APETITOSA

INGREDIENTES

- 1 cebola grande picada
- 3 colheres de sopa de margarina
- 1 cenoura média em cubos
- 2 bifes grandes de contra filé picados
- 2 caldos de carne
- água
- 3 batatas médias em cubos
- 1 chuchu médio em cubos
- 1 fatia de cerca de 4 cm de abóbora em cubos
- 1/2 repolho pequeno fatiado fino
- 1 tomate grande picado
- 250 g de macarrão
- 2 colheres de sopa de amido de milho (se necessário)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue a cebola na margarina até murchar.

Acrescente a carne e as cenouras e mexa até a carne mudar de cor.

Acrescente água até cobrir e os caldos de carne, tampe e deixe cozinhar por 10 minutos após pegar pressão (começar a chiar).

Coloque as batatas, o chuchu e a abóbora, coloque água até cobrir e deixe cozinhar por 15 minutos após pegar pressão.

Acrescente o repolho e o tomate e deixe ferver por 5 minutos sem pressão.

Acrescente 3 copos de água e espere ferver.

Coloque o macarrão e deixe cozinhar por 2 minutos a mais do que o indicado na embalagem.

Ajuste o sal.

Se o caldo estiver muito ralo, dissolva o amido de milho em 1/2 xícara de água e junte ao cozido mexendo.

Deixe ferver por mais 2 minutos e bom apetite!

Sirva com pães.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/39401-sopa-de-legumes-apetitosa.html>