

# 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.