

# SOPA DE FEIJÃO DA MAMÃE

## INGREDIENTES

2 xícaras de feijão cozido batido no liquidificador  
1 xícara de músculo temperado  
2 batatas médias picadas  
1 cenoura picada  
1 prato de massa de macarrão picado cru  
1 e 1/2 litro de água.  
1 xícara de cebola picada  
1 xícara de tomate picado  
1 xícara de pimentão picado  
1 xícara de cheiro verde picado  
1 cubo de caldo de carne  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a carne (músculo já temperado), adicione os temperos picados e deixe refogando por alguns minutos.

Adiciona a água aos poucos para cozinhar a carne, deixe a panela com tampa.

Quando a carne estiver quase cozida adicione as verduras e mais água.

Acrescente o macarrão cru e vá mexendo para não grudar no fundo da panela.

Acrescente o feijão batido, o caldo de carne e o restante da água.

Pode acrescentar mais água se necessário.

Deixe cozinhar o macarrão e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39840-sopa-de-feijao-da-mamae.html>