

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>