

# SOPA DE LEGUMES COM CARNE E MACARRÃO

## INGREDIENTES

1 batata doce roxa  
4 batatas pequenas  
3 mandioquinhas  
1 chuchu  
200 g de vagem  
1/2 repolho pequeno (branco)  
1 cenoura grande em rodela  
pedaço pequeno de abóbora  
1 cebola média  
2 dentes de alho  
1 folha de louro  
tempero a gosto (alecrim, tomilho etc)  
2 tabletes de caldo de legumes  
400 g de carne músculo em cubos  
01 xícara e meia de macarrão para sopa (de sua preferência)  
salsinha  
azeite ou óleo  
água

## MODO DE PREPARO

Cortar todos os legumes em cubos ou fatias pequenas.

Cortar a carne em cubos tamanho médio.

Reservar os legumes e a carne.

Cortar em cubinhos a cebola e o alho.

Em uma panela de tamanho médio colocar a cebola e o alho para fritar com um pouco de azeite ou óleo.

Quando a cebola e o alho começarem a dourar, acrescentar a carne e deixe fritar.

Em seguida acrescente todos os legumes, junto com os tabletes de caldo de legumes.

Deixe refogar um pouco mexendo sempre.

Acrescente água já fervida até cobrir os legumes na panela.

Quando a água levantar a fervura, abaixe o fogo e cozinhe em fogo médio com a tampa semi aberta.

Quando os legumes estiverem macios quase prontos, acrescente o macarrão e deixe cozinhar por aproximadamente uns 10 minutos até que ele amoleça.

Desligue o fogo e acrescente salsinha e sal a gosto.

Sirva quente com torradas e azeite, se preferir salpique parmesão ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41720-sopa-de-legumes-com-carne-e-macarrao-2.html>