

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 rodelas

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 preferencia)

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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