

SOPA DE LEGUMES COM MÚSCULO E MASSINHA

INGREDIENTES

- 200 g de bacon picado
- 400 g de músculo picado
- 1 cebola picada
- Alho a gosto picado
- Temperos a gosto
- Azeite a gosto
- Sal a gosto
- 1 punhado de couve cortada bem fininha
- 1 mandioquinha cortada em cubos
- 1 chuchu cortado em cubos
- 1 cenoura média cortada em cubos
- 3 batatas cortada em cubos
- 2 colheres de molho de tomate pelado (molho com pedaços de tomate)
- 1 cubo de caldo de carne
- 200 g de macarrão a seu gosto, usei espaguete

MODO DE PREPARO

Frite o bacon picado em uma panela de pressão e quando estiver dourado junte a carne picada e refogue bem.

Acrescente a cebola, o alho, os temperos de sua preferência (usei cominho e pimenta-do-reino), uma pitada de sal, junte o molho de tomate, azeite e coloque água quente que cubra a carne, cozinhe por 30 minutos em fogo alto.

Assim que a carne estiver macia, acrescente os legumes e tampe a panela novamente, cozinhe por mais 5 minutos apenas, não mais que isso.

Abra a panela de pressão e coloque o macarrão de sua preferência e cozinhe em fogo baixo, por fim apague o fogo e coloque a couve picada na sopa e tampe a panela.

Sirva com torradas e azeite. Acerte o sal no final.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41803-sopa-de-legumes-com-musculo-e-massinha.html>