

SOPA DE CARNE COM LEGUMES E MACARRÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de alcatra, coxão mole ou contra filé
3 batatas médias
2 cenouras médias
1 chuchu médio
1 mandioca média
1 pacote de macarrão (se a panela de pressão for pequena, usar metade do pacote)
2 caldo de carne (sachê ou tablete)
óleo
alho picado
cebola picada
sal com alho (tempero)
molho shoyu
pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Refogue a carne cortada em cubinhos pequenos no óleo, tempero, alho e cebola picados.

Quando começar a soltar água da carne, jogue um pouco de shoyu e o caldo de carne.

Ferva uma leiteira de água e quando a carne estiver bem douradinha, jogue a água fervida e os legumes picados e deixe cozinhar.

Quando os legumes estiverem cozidos, coloque uma pitadinha de pimenta-do-reino e prove (se faltar tempero, coloque apenas sal).

Se o caldo estiver bom, coloque o macarrão e deixe cozinhar.

É importante não encher de macarrão, senão a sopa fica sem caldo.

Caso falte um pouco de caldo, basta colocar um pouco mais de água.

Eu gosto de servir com feijão fresquinho, feito no dia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42008-sopa-de-carne-com-legumes-e-macarrao.html>