

SOPA DE FOGO

INGREDIENTES

100 g de peito bovino

2 cenouras grandes

1 batata grande

1/2 beterraba grande

250 g de macarrão parafuso

Pimenta moída

Sal

Tempero caseiro completo sem pimenta

MODO DE PREPARO

Pique o peito bovino, a batata e a beterraba em cubos

Pique a cenoura em rodela não muito finas

Leve ao fogo em uma panela de pressão o peito bovino, a batata, a beterraba e a cenoura deixe cozinhar na pressão por 20 min ou até que a carne esteja bem cozida

Após o cozimento tempere com a pimenta o sal e o tempero completo a gosto acrescente o macarrão e deixe o cozinhar

Sirva com pãezinhos franceses.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44578-sopa-de-fogo.html>