

SOPA DE CARNE SECA

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo ave maria

3 colheres de sopa de óleo

4 dentes de alho

500 g de carne seca

Pimenta-do-reino a gosto

1 litro de água

2 colheres de sopa de colorau

1 sazón

1 maço de cheiro verde

MODO DE PREPARO

Primeiro frite o alho junto com o colorau, em seguida coloque a carne seca, mexa um pouco, acrescente o sazón junto com a pimenta.

Frite por uns 3 minutos, em seguida o macarrão e a água e deixe cozinhar, quando o macarrão estiver no ponto desligue o fogo e jogue o cheiro verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46180-sopa-de-carne-seca.html>