

SOPA DE CARNE COM LEGUMES – SOPA DA ROÇA

INGREDIENTES

2 ossobucos ou 500 g de miolo de acém

2 batatas

1 pedaço de abóbora - 300g

1 cenoura grande

1 cebola

3 dentes de alho picado

coentro ou salsinha a gosto

1 colher de óleo

macarrão à sua escolha

Sal a gosto

1 tablete de caldo de carne (opcional)

Água fervente

MODO DE PREPARO

Corte todos os legumes em pedaços médios.

Refogue o alho e a cebola.

Junte a carne bem picadinha e refogue bem.

Em seguida acrescente os legumes com a água fervendo e cozinhe tudo por 30 minutos.

Pegue uma parte dos legumes cozidos amasse bem e coloque de volta na panela (isso fará com que o caldo fique bem grossinho).

Acrescente o caldo de carne em tablete e o macarrão e cozinhe por mais 10 minutos.

A sopa está pronta! É só servir. Se preferir coloque queijo ralado no prato.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46352-sopa-de-carne-com-legumes-sopa-da-roca.html>