

# SOPA DE MACARRÃO, LEGUMES E CARNE

## INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão tipo: ave maria

400 g de carne em cubinhos (eu utilizo paleta mais pode ser a carne de sua preferência inclusive bife de contra filé)

4 batatas (médias)

3 cenouras (média)

5 mandioquinha salsa

1 caldo de carne

1 pitada de orégano

2 colheres de sopa de azeite extra virgem

1 cebola picadinha

2 dentes de alho amassadinhos

coentro/ salsa a gosto

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte os legumes (batata, cenoura e mandioquinha) e reserve.

Na panela de pressão, adicione o azeite e frite o alho e a cebola, quando ambos estiverem dourados junte o caldo de carne, a pitada de orégano e a carne e deixe dourar.

Acrescente os legumes e o macarrão adicione água dois dedos acima dos alimentos e deixe pegar pressão.

Após pegar pressão conte 7 minutos e desligue o fogo.

Retire a pressão, acerte o sal e adicione o coentro/salsa picadinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/48229-sopa-de-macarrão-legumes-e-carne.html>