

SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO

INGREDIENTES

PARA O MACARRÃO:

Para o macarrão:500 ml de água

6 xícaras de macarrão de sopa

PARA O FEIJÃO:

Para o feijão:500 g de feijão cozido

1 lata de massa de tomate

1 colher de sopa de coloral

sal

alho

pimenta a gosto

PARA O CALDO DE CARNE:

Para o caldo de carne:500 g de carne bovina (músculo)

1 cebola

1 limao

água

sal

alho

óleo

MODO DE PREPARO

Primeiramente coloque a água para ferver,quando entrar em fervura coloque o macarrão de sopa e quando ele ficar ao dente retire o do fogo, escorra a água e reserve.

Agora pegue a carne picada em cubinhos e esprema o limão na carne e reserve.

Na panela ao fogo baixo coloque o oleo na panela juntamente com o alho e o sal socado deixe fritar um pouco e acrescente a cebola, deixe a cebola fritar por alguns segundo e acrescente a carne.

Deixe fritar por 2 minutos, mexendo sempre, depois acrescente água ate que cubra a carne deixe ferver, quando a carne estiver macia, desligue o fogo e reserve.

Pegue o feijão e bata no liquidificador, na panela coloque o óleo, depois o alho e sal socado juntamente com o colorau e a massa de tomate, junte o feijão batido, misture e depois acrescente a carne com o caldo e por fim acrescente o macarrão de sopa.

Deixe ferver por uns 7 minutos e acrescente a pimenta a gosto.

Sirva quente com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48730-sopa-de-feijao-com-macarrao.html>