

SOPA DA VOVÓ MARIA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne de acém magra (cortadas em pedaços pequenos)
1 pacote de macarrão espaguete número 8 ou parafuso
5 batatas descascadas e cortadas em pedaços médios
5 mandioquinhas sem casca e cortadas em pedaços médios
2 beterrabas sem pele cozidas e cortadas em pedaços médios
2 cenouras cortadas em pedaços médios
5 pedaços de mandioca cozidas e cortadas em pedaços pequenos
1 ou 2 tomates sem sementes cortados em pedaços pequenos
3 dentes de alho picados
3 colheres de sopa de óleo
1 cebola pequena picada
1 tempero para carne
1 tempero para feijão
1 pitada de orégano (a gosto)
5 conchas de caldo de feijão (temperado a gosto)
coentro a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca e reserve.

Em outra panela cozinhe a beterraba e reserve.

Na panela de pressão frite o alho, coloque a carne de acém magra, a batata, a mandioquinha, a cenoura, o tomate, o tempero para carne e cozinhe tudo na pressão por 20 minutos.

Após passar os 20 minutos acrescente o macarrão espaguete número 8 ou parafuso, a mandioca e a beterraba (reservadas), a cebola, o tempero para feijão, o orégano, as conchas de caldo de feijão (temperado á gosto), o coentro á gosto e o sal á gosto, deixe cozinhar por mais 15 minutos, e sirva quente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49290-sopa-da-vovo-maria.html>