

SOPA DE MARACARRÃO COM FEIJÃO

INGREDIENTES

- 200 g de carne moída
- 250 g de macarrão miudo (picadinho)
- 1 cenoura picada (a gosto)
- 10 a 12 vagens (a gosto)
- 2 dentes de alho (amassado e picadinho)
- 1 cebola pequena (picadinha)
- 2 conchas de feijão (bem cheia)
- 2 tabletes de caldo de carne
- 3 colheres de óleo
- Cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Bater o feijão com o caldo de carne e água que de para bater no liquidificador. Reserve.

Em uma panela, fritar o alho e a cebola no óleo, acrescentar a carne moída e refogar, adicione a cenoura e vagem.

Coloque o feijão batido e quando começar a ferver, acrescente o macarrão, quando necessário colocar mais água.

Quando o macarrão estiver cozido acerte o sal, por último coloque o cheiro verde e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49323-sopa-de-maracarrao-com-feijao.html>