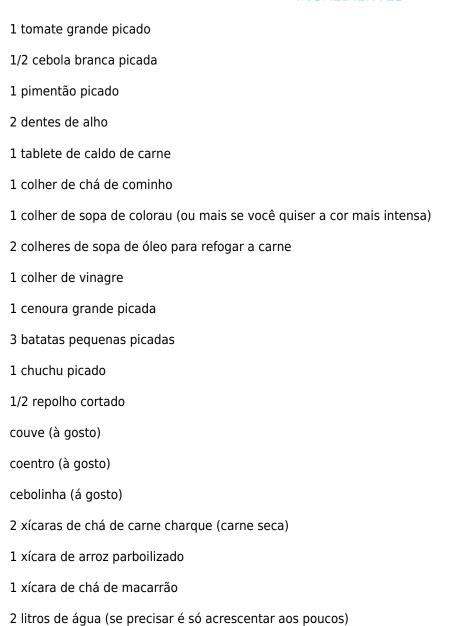
SOPÃO NORDESTINO

INGREDIENTES



MODO DE PREPARO

Primeiramente coloque a carne e a água para ferver para tirar um pouco do sal.

Depois que a carne ferver escorra e coloque em uma panela junto com o alho, a cebola e o óleo

aos pucos vai acrescentando a tomate e o pimentão.

Quando tiver refogado é só acrescentar os temperos (cominho e colorau) o vinagre, o caldo de carne e a água.

Quando começar ferver coloque a cenoura e o arroz.

Depois de uns 10 minutos coloque as batatas, o chuchu, o repolho, a couve (se quiser) e o macarrão.

Quando estiver tudo cozido coloque o coentro e a cebolinha.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49858-sopao-nordestino.html