

SOPÃO NORDESTINO

INGREDIENTES

- 1 tomate grande picado
- 1/2 cebola branca picada
- 1 pimentão picado
- 2 dentes de alho
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 colher de chá de cominho
- 1 colher de sopa de colorau (ou mais se você quiser a cor mais intensa)
- 2 colheres de sopa de óleo para refogar a carne
- 1 colher de vinagre
- 1 cenoura grande picada
- 3 batatas pequenas picadas
- 1 chuchu picado
- 1/2 repolho cortado
- couve (à gosto)
- coentro (à gosto)
- cebolinha (à gosto)
- 2 xícaras de chá de carne charque (carne seca)
- 1 xícara de arroz parboilizado
- 1 xícara de chá de macarrão
- 2 litros de água (se precisar é só acrescentar aos poucos)

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 poucos 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.

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