

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 (á 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>