

SOPA CASEIRA

INGREDIENTES

2 litros de água

600 g de carne para sopa

150 g de macarrão

1 colher (sopa) de azeite para fritar a carne

1 colher (sopa) de sal

1 colher de colorau

1 cebola

2 dentes de alho picados

1 colher (chá) de pimenta-do-reino para temperar a carne

2 batatas

2 batatas salsa

1 cenoura

3 tomates maduros sem pele e sem sementes

1 mão de salsinha picada

Fatias de pães de centeio para acompanhar a sopa

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o azeite

Adicione a cebola e o alho para fritar em volta da carne

Assim que a carne selar e a cebola fritar, adicione o tomate cortado em pedacinhos junto com a cebola e o alho

Adicione a batata, a cenoura e a batata salsa e coloque a água aos poucos

Coloque o macarrão e deixe cozinhar até que amoleça, mantendo sempre bastante caldo

Antes de servir salpique a salsinha sobre a sopa

Sirva em pratos fundos com o pão de centeio

É uma ótima refeição para apreciar nos dias frios

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5119-sopa-caseira.html>