

# SOPA DE CALABRESA

## INGREDIENTES

2 calabresas grande em rodelas ,um pacote de macarrao parafuso,uma caixa de creme de leite

1 extrato de tomate pequeno

1 tablete de knorr

1 sazón

coentro

1 tomate picadinho

1 cebola pequena picadinha

1 dente de alho

Cominho

Colorau

Vinagre

3 a 4 copos de água do grande

## MODO DE PREPARO

Coloque a calabresa em uma panela de pressão com a água, tempere com a cebola, pimentão, cominho, colorau, alho, vinagre, extrato de tomate, caldo knorr e o sazón, deixe por 5 minutos.

Depois deixe na pressão por 7 minutos, depois acrescente o macarrão e deixe ferver até cozinhar o macarrão, por 5 minutos.

Depois de cozido acrescente o creme de leite e o coentro.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52984-sopa-de-calabresa.html>