

# SOPA DE CARNE DE SOL

## INGREDIENTES

- 1/2 kg de carne de sol
- 1 cebola média picadinha
- 1 mandioquinha amarela cortada em cubinhos
- 1 pimenta de cheiro cortada bem fininha
- 1 dente de alho picadinho
- 1 tomate bem maduro cortado em tirinhas fininhas
- 2 colheres de milho verde
- Um pouquinho de orégano
- Um pouquinho de açafraão
- 2 colheres bem cheias de extrato de tomate
- 1 folha de repolho
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 pitadinha de sal
- 1/2 pacote de macarrão para sopa

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque um pouco de óleo, deixe esquentar um pouco.

Depois coloque a carne e deixe fritar.

Em seguida coloque o alho, a pimenta, a cebola, o tomate e todos os ingredientes, depois coloque o açafraão e o extrato de tomate.

Depois adicione 1/2 litro de água.

Deixe cozinhar uns 15 minutos e depois coloque o macarrão.

Deixe cozinhar mais quinze minutos numa panela meio fechada e está pronta.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53506-sopa-de-carne-de-sol.html>