SOPA DA PAZ

INGREDIENTES

- 1 kg de alcatra limpa e cortada em pedaços
- 1 cebola média picada
- 1 tomate médio picado
- 1/2 pimentão picado
- 1 pimenta de cheiro picada sem sementes
- Alho amassado
- 1 colher de chá de cominho moído
- 2 colheres de extrato de tomate
- 1 colher de vinagre
- 2 colheres de óleo ou azeite
- Cerca de 2 litros de água
- 3 talos de acelga em cubos
- 2 batatinhas médias cortadas em cubos
- 2 cenouras médias cortadas em cubos
- 200 g de abóbora cabotiá cortadas em cubos
- 1/2 pacote de macarrão tipo espaguete quebrado ao meio
- Sal a gosto
- 2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Em um refratário, tempere alcatra, com o tomate, a cebola, o pimentão, a pimenta de cheiro, o alho, o cominho, o vinagre, o extrato, o sal, misture tudo com as duas mãos reserve por 10 minutos.

Passado esse tempo refogue tudo em uma panela com o óleo ou azeite.

Deixe refogar por 5 minutos, depois despeje a água, cubra e deixe ferver enquanto isso descasque a cenoura, a abóbora, a batatinha e corte tudo em cubos pequenos, corte os talos da acelga também em cubos pequenos e acrescente todos aos ingredientes na panela.

Quando a verdura estiver ao dente acrescente o macarrão já quebrado ao meio e deixe-o cozinhar.

Acrescente as duas colheres de manteiga e deixe ferver por mais cinco minutos e apague o fogo.

Sirva em seguida.

Sugestão: Para acompanhar torradas (se quiser acrescente também suco de limão e molho de pimenta a gosto).

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55491-sopa-da-paz.html>