SOPA BASICA DE ESPAGUETE

INGREDIENTES

250 g de espaguete quebrado em pedaços de 8 cm

4 tomates bem maduros cortado em cubos

1 cebola em cubos

1 lata de extrato de tomate pequena

1 colher de oregano em pó

2 cubos de caldo de galinha

pimenta a gosto

1/2 xicara de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture o macarrao seco com um pouco de óleo e reserve.

Em uma panela coloque o oleo a cebola e a pimenta e refogue um pouco.

Adicione os tomates e refogue até virar uma massa.

Adicione o caldo e o oregano e a água.

Deixe cozinhar por mais 2 minutos.

Adicione o macarrao e cozinhe ate o macarrão ficar macio.

Sirva quente.

dica.. fica otimo se servir com torradas.

obs o macarrao com o oleo e para não grudar na hora de cozinhar...

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55860-sopa-basica-de-espaguete.html