SOPA DA VOVÓ DO MARCÃO

INGREDIENTES

1 kg de acém em cubos

4 batatas

2 mandioquinhas

2 cebolas

1 cabeça de alho

1/2 abóbora japonesa em cubos

1 abobrinha

1 chuchu

1/2 linguiça portuguesa

1 linguiça calabresa

1/2 pimenta americana

1/2 pimentão de cada (amarelo, verde e vermelho)

4 tomates

1 pacote de macarrão para sopa

2 folhas de loro

colorau a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

cominho a gosto

coentro a gosto

cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, pimenta

Enquanto a carne marina no tempero, realize o corte da linguiça portuguesa e calabresa em rodelas

Corte em cubos todas as leguminosas

Coloque em uma panela água para ferver

Coloque em uma panela de pressão um pouquinho de óleo

Sele primeiro a carne em cubos até ficar dourada de todos os lados

Acrescente a pimenta americana picada em cubos

Coloque as linguiças e frite por 10 minutos

Acrescente os pimentões picados em cubos

Acrescente o alho e frite por 5 minutos

Acrescente a cebola e frite por 10 minutos

Acrescente 2 folhas de louro

Acrescente água já fervente na panela

Prove e acerte o sal

Feche a panela e espere 30 minutos após pegar pressão em fogo baixo

Deixe sair pressão no natural

Verifique a carne, se ainda estiver dura, volte na pressão por mais 10 minutos junto com os ingredientes abaixo; se a carne estiver molinha, basta cozinhar normalmente os ingredientes abaixo

Acrescente a batata, mandioquinha, abóbora, chuchu, coentro e cebolinha

Quando os legumes estiverem ao dente, coloque o macarrão para terminar de cozinhar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9956-sopa-da-vovo-do-marcao.html