

# PIRÃO DE SOPA VERMELHA VEGETARIANA

## INGREDIENTES

1 batata grande  
2 cenouras médias  
250 g de macarrão conchinha pequeno  
1 colher (sopa) de extrato de tomate  
1 dente de alho  
1 pitada de açúcar  
sal a gosto  
óleo quanto baste  
farinha de mandioca torrada a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte as cenouras e a batata em cubos médios uniformes  
Em uma panela para sopa, doure o dente de alho inteiro em um pouco de óleo; ele será retirado depois  
Coloque as cenouras e a batata picados na panela e adicione água até cobrir um dedo acima dos cubos  
Adicione sal  
Deixe os cubos cozinhando até estarem cozidos, mas firmes; retire o dente de alho quando estiver pronto  
Prepare o macarrão separadamente  
Quando o macarrão estiver  
Adicione 1 copo de água e continue cozinhando o macarrão com os vegetais para que eles amaciem mais, até desmanchar um pouco as batatas  
Controle a água, se quiser a sopa mais líquida é só adicionar mais água  
Adicione 1 colher de extrato de tomate, ou se for os molhos prontos precisará de 2 colheres  
Polvilhe um pouco de açúcar sobre a sopa para quebrar a acidez do tomate  
Complete o sal e retire do fogo  
Para a sopa se tornar um pirão, basta servir no prato e adicionar a farinha de mandioca para que engrosse o caldo ainda mais  
O sal pode ser substituído por meio cubo de tempero caldo para vegetais ou costela, se não fizer questão de ser vegetariana

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11549-pirao-de-sopa-vermelha-vegetariana.html>