

SOPA ROMANA DA TIA IVETE

INGREDIENTES

1 colher de manteiga ou margarina
1/2 xícara de bacon
1 cebola média
3 batatas médias
1 molho de tomate pronto
2 tabletes ou sachês de caldos de carne ou galinha ou legumes (conforme preferência)
2 xícaras de feijão cozido
10 salsichas (em rodela)
1/2 pacote (250 g) de macarrão da preferência de forma pequena
cheiro-verde a gosto
pimenta-do-reino a gosto
sal para corrigir (a gosto)
água para cozimento (quanto baste)

MODO DE PREPARO

Adicione a manteiga e o bacon e frite
Adicione a batata, o molho e a água (aproximadamente 2 copos) para cozer a batata, cerca de 10 minutos
Quando a batata estiver ao dente, adicione a salsicha, o feijão cozido, o macarrão, e a pimenta
Adicione mais água, cerca de 4 a 5 copos
Quando o macarrão estiver no ponto, adicionar o cheiro
Adicione a água conforme o gosto, para não secar a sopa, nem para deixá
Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1693-sopa-romana-da-tia-ivete.html>