

# 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 rodelas)  
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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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