

# SOPA CASEIRA

## INGREDIENTES

- 2 litros de água
- 600 g de carne para sopa
- 150 g de macarrão
- 1 colher (sopa) de azeite para fritar a carne
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher de colorau
- 1 cebola
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino para temperar a carne
- 2 batatas
- 2 batatas salsa
- 1 cenoura
- 3 tomates maduros sem pele e sem sementes
- 1 mão de salsinha picada
- Fatias de pães de centeio para acompanhar a sopa

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o azeite

Adicione a cebola e o alho para fritar em volta da carne

Assim que a carne selar e a cebola fritar, adicione o tomate cortado em pedacinhos junto com a cebola e o alho

Adicione a batata, a cenoura e a batata salsa e coloque a água aos poucos

Coloque o macarrão e deixe cozinhar até que amoleça, mantendo sempre bastante caldo

Antes de servir salpique a salsinha sobre a sopa

Sirva em pratos fundos com o pão de centeio

É uma ótima refeição para apreciar nos dias frios

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5119-sopa-caseira.html>