

## 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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