

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>