

# SOPA DE CARNE

## INGREDIENTES

300 g carne (costela ou chaminado)  
1 tomate grande  
1 cebola grande  
1 pedaço de pimentão  
1 batata inglesa grande  
1 cenoura  
coentro a gosto  
alho a gosto  
1 colher rasa de óleo  
3 colheres extrato de tomate  
colorífico, cominho, curry (opcional) e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a carne e refogue com as verduras picadas em pedaços médios, os temperos a gosto, o extrato de tomate e uma colher e o óleo

Refogue bem para a carne pegar o sabor das verduras e temperos por aproximadamente 15 minutos Coloque um pouco de água aos poucos para não queimar ou ficar seco

Depois de estar bem refogada, coloque água até um pouco acima da metade da panela ou até que cubra bem os ingredientes

Retire a pressão e abra a tampa, coloque a batata, a cenoura cortadas (a cenoura demora mais que a batata para cozinhar) e um pouco de macarrão (opcional)

Regule o sal

Desligue quando o macarrão estiver cozido

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6998-sopa-de-carne.html>