

SOPA DE CARNE

INGREDIENTES

300 g carne (costela ou chambaril)

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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