

SOPÃO DA AMANDA

INGREDIENTES

5 tomates vermelhos grandes

3 cebolas grandes raladas

1 cenoura grande ralada

1 pimentão qualquer cor

2 cenouras em cubos

4 batatas em cubos

3 chuchus em cubo

300 g de vagem

300 g mandioca em cubos

2 batatas doce média em cubos

1/2 moranga pequena em cubos

600 g alcatra moída

3 beterrabas em cubos

500 g macarrão que preferir

sal, alho e pimenta a gosto

cebola verde e salsa a gosto

MODO DE PREPARO

Pique os legumes e reserve

Em uma panela grande adicione 1 colher sopa de banha e frite a carne com a cebola, o sal, o alho e a pimenta

Adicione os outros temperos a gosto

Para cozinar os legumes acrescente água na panela com a carne frita

Coloque para cozinar a vagem, a cenoura em cubo, a batata, a batata doce, a mandioca em cubo, a beterraba em cubo, a moranga em cubo e o chuchu em cubo

Acrescente o macarrão, a cenoura ralada e o pimentão fatiado fino

Quando o macarrão estiver quase pronto acrescente o tomate picado em cubinhos sem pele e sem semente

Finalize o sopão ajustando o tempero a gosto e acrescente a cebolinha verde e a salsa fresca

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8134-sopao-da-amanda.html>