

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 cozinhar os legumes acrescente água na panela com a carne frita

Coloque para cozinhar 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>