

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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