

SOPA DE LEGUMES FÁCIL E GOSTOSA

INGREDIENTES

3 pimentas de cheiro picadas

3 dentes de alho picados

coentro a gosto picado

3 batatas inglesas médias cortadas em pedaços grandes

Obs: deixando as batatas em pedaços grandes ela ficam firmes depois do cozimento

1 banda de pimentão grande em pedaços grosseiros

2 tomates pequenas cortadas em pedaços grosseiros

2 cebolas picadas em pedaços grosseiros

Obs: gosto mais da cebola roxa

1 metade de um chuchu cortado em pedaços grosseiros

1 cenoura grande cortada em rodela

Obs: faz uma rodelinha mais grossa pas ela ficar mais firme

2 caldos de tempero para quem gosta (qualquer sabor)

1 pitada de sal a gosto

1 colherzinha (chá) de açafrão

1 colher (chá) de coloral

1 colher (chá) de tempero

1 colherzinha de óleo (ou azeite)

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o óleo em fogo baixo e adicione o alho até dourar

Quando o alho estiver dourado acrescente todos os outros legumes e todos os temperos

Espere dois minutos e adicione 1 litro de água

Coloque uma colher de vinagre e coloque os dois cubos de tempero

Depois dos 20 minutos acrescente o macarrão de sua escolha a gosto e espere mais 10 minutos

Sirva em seguida obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1502-sopa-de-legumes-facil-e-gostosa.html>