

SOPA ROMANA DA TIA IVETE

INGREDIENTES

1 colher de manteiga ou margarina

1/2 xícara de bacon

1 cebola média

3 batatas médias

1 molho de tomate pronto

2 tabletes ou sachês de caldos de carne ou galinha ou legumes (conforme preferência)

2 xícaras de feijão cozido

10 salsichas (em rodela)

1/2 pacote (250 g) de macarrão da preferência de forma pequena

cheiro-verde a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal para corrigir (a gosto)

água para cozimento (quanto baste)

MODO DE PREPARO

Adicione a manteiga e o bacon e frite

Adicione a batata, o molho e a água (aproximadamente 2 copos) para cozer a batata, cerca de 10 minutos

Quando a batata estiver ao dente, adicione a salsicha, o feijão cozido, o macarrão, e a pimenta

Adicione mais água, cerca de 4 a 5 copos

Quando o macarrão estiver no ponto, adicionar o cheiro

Adicione a água conforme o gosto, para não secar a sopa, nem para deixá

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1693-sopa-romana-da-tia-ivete.html>