

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1725-sopa-romana-da-tia-ivete.html>