PIRÃO DE SOPA VERMELHA VEGETARIANA

INGREDIENTES

1 batata grande

2 cenouras médias

250 g de macarrão conchinha pequeno

1 colher (sopa) de extrato de tomate

1 dente de alho

1 pitada de açúcar

sal a gosto

óleo quanto baste

farinha de mandioca torrada a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as cenouras e a batata em cubos médios uniformes

Em uma panela para sopa, doure o dente de alho inteiro em um pouco de óleo; ele será retirado depois

Coloque as cenouras e a batata picados na panela e adicione água até cobrir um dedo acima dos cubos

Adicione sal

Deixe os cubos cozinhando até estarem cozidos, mas firmes; retire o dente de alho quando estiver pronto

Prepare o macarrão separadamente

Quando o macarrão estiver

Adicione 1 copo de água e continue cozinhando o macarrão com os vegetais para que eles amaciem mais, até desmanchar um pouco as batatas

Controle a água, se quiser a sopa mais líquida é só adicionar mais água

Adicione 1 colher de extrato de tomate, ou se for os molhos prontos precisará de 2 colheres

Polvilhe um pouco de açúcar sobre a sopa para quebrar a acidez do tomate

Complete o sal e retire do fogo

Para a sopa se tornar um pirão, basta servir no prato e adicionar a farinha de mandioca para que engrosse o caldo ainda mais

O sal pode ser substituído por meio cubo de tempero caldo para vegetais ou costela, se não fizer questão de ser vegetariana

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/11549-pirao-de-sopa-vermelha-vegetariana.html