

Sopa de Tomate



Tempo de preparo:

1h30min

Rendimento:

4 porções

Tipo:

Caldos e Sopas

Nível:

Fácil

Ingredientes

3 colheres (sopa) de Arroz Solito Premium

3 colheres (sopa) de tomate frito

200 g de carne com osso

30 g de manteiga

2 folhas de louro

5 batatas

1 cenoura

2 cebolas

Ervas aromáticas a gosto

Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

1. Lave e cozinhe a carne com osso até ficar macia.
2. Corte as batatas em cubos e acrescente na carne já preparada e sal a gosto.
3. Acrescente o arroz previamente lavado.

4. Corte as cebolas e a cenoura e frite em manteiga até as cebolas ficarem transparentes.
5. Acrescente o tomate frito, tampe a frigideira e deixe cozinhar por mais dois minutinhos.
6. Depois, acrescente a pimenta e incorpore tudo na sopa quando as batatas estiverem quase cozidas.
7. Deixe cozinhar por mais 5 minutos e acrescente as ervas.
8. Retire do fogo e sirva ainda quente.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br