

SOPA DE VITELA COM MASSA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

400g de peito de vitela cortado em cubinhos
2 cenouras grandes cortadas em cubinhos
150g de massa cotovelos
50g de margarina
1 colher e meia de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de polpa de tomate
1 cubo de caldo de carne
Sal q.b.
Colorau q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 2.80 € | Custo por pessoa: 0.46 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/sopa-vitela-massa-21408/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne com sal e colorau.

Mexa tudo muito bem.

2. Numa panela, leve ao lume a margarina.

Quando estiver quente, junte a carne e as cenouras.

Mexa e deixe fritar até que a carne ganhe cor.

3. Adicione a farinha e misture tudo muito bem.

Junte a polpa de tomate e o cubo de caldo de carne.

Aos poucos, junte 2 litros de água.

Mexa, tape e deixe cozinhar aproximadamente 40 minutos, até que a carne fique tenra.

4. Depois da carne cozida, junte a massa.

Mexa e deixe cozer durante 10 minutos.

Caso seja necessário, acrescente um pouco de água para a sopa não ficar muito seca.

Depois de tudo cozido, está pronta a servir.