

SOPA DE **VITELA** COM HORTELÃ

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 75 MINUTOS

400g de carne de vitela para cozer

Meia couve lombarda cortada em pedaços

1 nabo cortado em cubos

3 cenouras cortadas em cubos

150g de massinhas pevide

1 cubo de caldo de carne

Raminhos de hortelã q.b.

Sal q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa panela com 4 litros de água, tempere com sal. Junte o cubo de caldo de carne e a carne. Deixe cozer durante 40 minutos.
2. Depois da carne cozida, retire e junte ao caldo, a couve, o nabo e as cenouras. Deixe cozer durante 20 minutos.
3. Corte a carne em pedacinhos.
4. Passado os 20 minutos junte a massa e a carne e deixe cozer mais 15 minutos. Depois de tudo cozido está pronta a servir.

Custo: 4.00 € ; Custo por pessoa: 0.40 €

<http://www.saborintenso.com/f19/sopa-vitela-hortela-5294/>

www.saborintenso.com