



Sopa de macarrão com carne moída



Rendimento
10 porções



Tempo de preparo
00:40

Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|-------------------------------------|------------------------|-------------|
| Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® | 2 colheres (sopa) | 30 ml |
| Acém bovino (moído) | 1 xícara e meia (chá) | 300 g |
| Cebola (picada) | 1 unidade pequena | 100 g |
| Alho (espremido) | 2 dentes | 6 g |
| Extrato de tomate Ajinomoto® | 1 colher (sopa) | 15 g |
| Batata (em cubos médios) | 2 unidades médias | 300 g |
| Cenoura (cortada em cubinhos) | 1 unidade grande | 200 g |
| Abobrinha (cortada em cubos de 3cm) | 1 unidade pequena | 170 g |
| Água | 1,5 l | 1,5 l |
| Macarrão tipo "Ave Maria" | 2 xícaras e meia (chá) | 250 g |
| Ervilha (congelada) | 1 xícara (chá) | 90 g |
| Sal | 1 colher e meia (chá) | 7,5 g |
| AJI-NO-MOTO® PLUS | Meia colher (chá) | 2 g |

Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne e frite por 5 minutos, ou até que doure. Acrescente a cebola e o alho, e frite por mais 1 minuto, ou até a cebola ficar transparente. Adicione o Extrato de Tomate Ajinomoto® e refogue por mais 2 minutos, ou até mudar de cor.
- 2.** Junte a batata, a cenoura, a abobrinha e a água, e cozinhe por 8 minutos, ou até que os legumes estejam levemente macios. Acrescente o macarrão, a ervilha, o sal e o AJI-NO-MOTO® PLUS, e cozinhe, em fogo médio, por mais 5 minutos, ou até que o macarrão esteja “al dente”.
- 3.** Retire do fogo e sirva em seguida.