Sopa de Macarrão com Legumes

www.receitasdafia.com/receitas/sopa-de-macarrao-com-legumes

Aprenda a fazer uma sopinha pra lá de fácil, rápida e gostosa pra aquecer toda a família nos dias mais frios. Todos vão amar.

Sopa de Macarrão com Legumes

45 min 5 porções

Ingredientes

- 2 colher (sopa) de azeite
- 1 talo de alho-poró fatiado
- 1 cebola picadinha
- 2 dentes de alho picadinho
- 300g de vagem picadinho
- 2 cenouras em cubinhos
- 1 sachê de caldo de carne ou legumes
- 2 tomates bem picadinhos
- 100g de bacon em cubos
- 1/4 de repolho fatiado
- 5 colheres (sopa) de ervilha
- 2 xícara (chá) de macarrão ave-maria
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Parmesão ralado para acompanhar

Modo de Preparo

1. Em uma panela frite o bacon até dourar.
2. Adicione o alho-poró, a cebola, o alho e dê uma leve refolgada.
3. Junte a vagem e a cenoura e refogue mais um pouco.
4. Cubra com água, adicione o sachê do caldo (tempero) e deixe ferver por 20 minutos.
5. Se estiver muito denso, acrescente um pouco de água.
6. Junte o tomate picadinho, o repolho, a ervilha e o macarrão e misture.
7. Tempere com sal e pimenta-do-reino.
8. Mantenha no fogo até o macarrão ficar macio.
9. Sirva com parmesão.