

Sopa de verduras y fideos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/sopa-de-verduras-y-fideos>

Preparación

Pelar la cebolla, las zanahorias, la papa, la batata, el apio y zuchinis. Cortar las verduras en cubitos de tamaño parejo. Disolver los cubitos de caldo de verdura en el agua caliente, agregar la cebolla, zanahorias, papa, batata y apio cortados y cocinar lentamente durante 25 minutos a cacerola tapada. Luego agregar los zucchini y tomates perita cortados, y los spaghetti. Revolver y cocinar de 6 a 8 minutos más hasta que esté tierna la pasta. Servir la sopa en tazones o platos hondos con queso rallado grueso a gusto. Acompañar con rodajas de baguette, untadas con manteca y ajo tostadas al horno.

Tip para la receta

Sugerencias: también se le puede agregar porotos cocidos, repollo en juliana o la verdura que Ud. tenga.



Ingredientes

- 1 Cebolla
- 3 Zanahorias
- 1 Papa
- 1 Batata
- 2 ramas de apio
- 1 lt Agua
- 2 cubos de Caldo de verduras
- 2 Zucchini
- 3 Tomates perita
- 100 grs. de spaghetti
- 1 cucharada/s Perejil picado
- 1 poco Queso rallado

Categorías

Un día normal, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Sopa