

SOPA DE AGNOLINI DA VÓ IDA

INGREDIENTES

4 pedaços de osso com carne
1 carcaça de galinha
4 litros de água
8 folhas de sálvia fresca ou desidratada
6 folhas de manjericão fresco ou desidratado
3 tabletes de caldo de galinha caipira
2 colheres (sopa) de vinagre tinto
500 g de agnolini industrializado ou se preferir feito em casa
pimenta a gosto
50 g de queijo parmesão ralado
4 colheres (sopa) de salsinha picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque a água para ferver
Quanto iniciar a fervura acrescente os ossos de carne e a carcaça de galinha
Deixe ferver por no mínimo 1 hora
Vá acrescentando a água quente conforme o caldo vá reduzindo
Retire os ossos e a carcaça
Acrescente os tabletes de caldo de galinha, a sálvia, o manjericão e a pimenta
Deixe ferver por uns minutos
Prove o caldo para ver se necessita mais sal
Acrescente o agnolini e deixe cozinhar até ficar
No final acrescente o vinagre, apague o fogo e deixe a sopa repousar por uns 5 minutos
Sirva a sopa em cumbucas, polvilhando queijo parmesão e salsinha por cima
Acompanha um bom vinho tinto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4176-sopa-de-agnolini-da-vo-ida.html>