

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 manjeriço 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 manjeriço 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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