

SOPA DE CAPELETTI DO LUCAS

INGREDIENTES

- 1 pacote de capeletti de frango
- 1 kg de peito de frango cortado em cubos
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- 2 batatas médias
- 2 cenouras médias
- 4 caldos de galinha
- sal a gosto
- cheiro-verde a gosto
- água fervendo

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e o alho (se preferir, triture em um processador de alimentos)

Em uma panela grande, frite a cebola e alho em óleo de cozinha (cuidado com a quantidade de óleo, somente o suficiente para fritar a cebola e o alho, sua sopa pode ficar gordurosa se exagerar)

Nesse momento acrescente dois caldos de galinha, mexa bem e continue fritando

Acrescente também a batata e a cenoura

Diminua o fogo e prove o sabor, se necessário acrescente mais caldo de galinha ou sal

Quando o capeletti estiver cozido adicione o cheiro

Feito isso, é só servir

Dica

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4412-sopa-de-capeletti-do-lucas.html>