

SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO

INGREDIENTES

1 batata média
1 cenoura pequena
1 pedaço de abóbora
1 batata doce média
1 xuxu pequeno
250 g de macarrão
250 g de peito de frango
1/2 tablete de caldo de frango
1 cebola pequena
2 cabeças de alho
sal a gosto
1 colher (sopa) de óleo
1 litro de água
tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Após lavar bem e descascar os legumes, corte

Limpe o frango e corte

Pique o alho e a cebola para fritar

Em fogo médio, adicione o óleo em uma panela, o alho e a cebola e deixe dourar

Adicione 1 litro de água e deixe ferver

Assim que a água ferver, adicione o macarrão e deixe cozinhar por, no máximo, 5 minutos

Agora, adicione os legumes cortados

Deixe cozinhar, por mais ou menos 25 minutos a fogo médio, ou até perceber que os legumes já estão bem cozidos (espete um garfo de vez em quando para testar)

Acrescente também tablete de caldo de frango, sal a gosto e os demais temperos a gosto

Tempere o frango a gosto e, em outra panela, grelhe os cubinhos de frango

Ao fim, acrescente o frango grelhado na panela de legumes e macarrão e misture bem

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5628-sopa-de-legumes-com-macarrao.html>