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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/5628-sopa-de-legumes-com-macarrao.html