

SOPA DE SAGU À MINHA MODA

INGREDIENTES

2 carcaças de frango
2 sobrecoxas de frango
10 xícaras (chá) de água
1 e 1/2 xícara (chá) de chuchu ralado
2 xícaras (chá) de abóbora ralada
1 cebola média picada
2 dentes de alho amassados
2 colheres (sopa) de óleo de milho
2 tomates médios, sem pele, picados
1/2 xícara (chá) de sagu
4 colheres (sopa) de salsinha picada
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque a água e cozinhe as carcaças de frango e as sobrecoxas.

Se necessário coloque mais água ao caldo.

Depois de bem cozidas, retire as carcaças e as sobrecoxas, retirando a carne dos ossos e desfiando-as.

Reserve o caldo e o frango desfiado.

Em outra panela, aqueça o óleo e doure a cebola picada e o alho amassado.

Acrescente o chuchu e a abóbora ralados.

Junte o frango desfiado, o tomate picado, o caldo reservado e tempere com sal e pimenta a gosto.

Quando os legumes estiverem macios, adicione o sagu e mexa até as bolinhas ficarem transparentes.

Coloque a sopa em uma sopeira e polvilhe com a salsinha picada.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/15793-sopa-de-sagu-a-minha-modas.html>