

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15793-sopa-de-sagu-a-minha-moda.html>