

SOPÃO DE LEGUMES, MACARRÃO E FRANGO

INGREDIENTES

1/2 frango assado de padaria

3 batatas grande

3 cenouras

1/4 de repolho

1/2 kg de penne

200 g de massa de tomate

50 ml de molho inglês

50 ml de molho shoyu

colher (chá) de flocos de malagueta

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as batatas e cenouras em pedaços pequenos e ferva por 10 minutos.

Adicione o penne e ferva por mais 15 minutos ou até que o macarrão e os vegetais estejam macios.

Quando adicionar o macarrão, adicione também os molhos, a massa de tomate e a pimenta malagueta.

Em paralelo ferva o repolho até que fique macio e reserve.

Também em paralelo, desfie manualmente o frango em pedaços pequenos, frite no azeite por cerca de 5 minutos e reserve.

Quando o macarrão e os vegetais estiverem prontos, adicione o repolho e o frango.

Ajuste o sal e a pimenta-do-reino ao seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/17103-sopao-de-legumes-macarrao-e-frango.html>