

SOPA DE CAPELETTE ODILON FEITA PELO PAULÃO

INGREDIENTES

200 g de peito de frango cortado em tiras ou cubos grandes

250 g de capeletti de frango

1 cebola média picada

1 tomate grande picado

2 dentes de alho amassados

pimenta do reino a gosto

tempero em pó para frango a gosto

vinho branco, suficiente para marinhar

3 tabletes de caldos de galinha

azeite, suficiente para refogar

2 litros de água

cebolinha picado a gosto

hortelã picado a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o peito de frango marinando por 10 minutos no vinagre com tempero em pó para frango e pimenta do reino.

Em uma panela de pressão, coloque o azeite e refogue a cebola, o alho e o tomate.

Adicione o frango, que estava sendo marinado e refogue.

Dissolva os 3 tabletes de caldo de frango em 2 litros de água e adicione ao refogado.

Tampe a panela de pressão e quando der a pressão conte 30 minutos.

Retire da panela o peito de frango já bem cozido e desfie-o e depois retorne-o ao caldo.

Coloque os capelettis para cozinhar e finalize com a cebolinha e o hortelã picados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22678-sopa-de-capelette-odilon-feita-pelo-paulao.html>