

SOPA CURA DOENTES

INGREDIENTES

1 cebola média

1 dente de alho

1 tomate pequeno

1/5 pimentão

100 g de molho de tomate

2 tabletes de caldo de legumes

500 g de peito de frango desossado

1 cenoura média

2 batatas médias

100 g de abóbora japonesa

1 colher (café) de orégano

3 colheres de cheiro-verde

1 colher (sopa) de óleo de milho

500 ml de água

200 g de macarrão para sopa

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue no óleo de milho a cebola, o alho, o pimentão, o tomate e os caldos de legumes.

Em seguida, acrescente o molho, o peito de frango, a água e deixe cozinhar por 40 minutos.

Corte todos os legumes em cubos e junte a panela adicionando também o macarrão.

Deixe cozinhar por mais 20 minutos e acrescente o orégano e o cheiro-verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25236-sopa-cura-doentes.html>