

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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