

SOPA CREMOSA

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão cabelo de anjo

1 linguiça calabresa

4 batatas médias

1 cenoura grande

6 quiabos

500 g de frango desfiado

1 cebola branca

tempero verde a gosto

amido de milho

2 dentes de alho

azeite de oliva

colorau ou sazón

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Fritar o alho com azeite, colorau e a cebola.

Corta batata, cenoura em cubos e o quiabo em partes de sua preferência.

Colocar sal, batata, quiabo e cenoura na panela que fritou o alho, com 500 ml de água, por 10 minutos.

Frite a calabresa com azeite em uma panela separada.

Coloque o macarrão na panela, e cozinhe por 3 minutos.

Junte o frango, a calabresa o tempero verde, deixe por mais 5 minutos.

Dissolva 1 colher de amido de milho com água e despeje aos poucos, mexendo sem parar.

Quando ficar cremoso, salpique queijo parmesão ou qualquer outro de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26277-sopa-cremosa.html>