

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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