

CAPELETI IN BRODO À LA GEORGE

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 talo de salsão
1 cenoura
1 cebola
1 dente de alho
1 folha de louro
1 talo de alho-poró
sal a gosto
1 pitada de pimenta-do-reino
noz-moscada a gosto
400 g de cappelletti de frango
queijo parmesão ralado a gosto
1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Em um panela alta, cozinhe os legumes junto com o peito de frango.

Após o frango estiver macio, coe o caldo e desfie 1/2 peito de frango.

Volte o frango para a panela e acrescente o cappelletti.

Cozinhe os dois, até a massa ficar "al dente".

Regue com 1 fio de azeite.

Acerte o sal.

Acrescente a pimenta e noz-moscada.

Polvilhe queijo ralado.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27433-capeleti-in-brodo-a-la-george.html>