

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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