

SOPA DE AGNOLINE ITALIANA

INGREDIENTES

400 g agnoline

400 g carne de frango sem pele e sem gordura (peito se quiser mais magra)

300 g carne de gado magra (paleta, ponta de peito ou músculo)

1 cebola inteira descascada não cortada

2 litros de água

noz moscada e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão doure as carnes com um fio de óleo.

Acrescente a água, a cebola, a noz moscada e um pouco de sal (não muito sal, deixe para corrigir ao fim).

Deixe cozinhar na pressão por 40 a 50 minutos.

Abra a panela e retire a cebola e as carnes.

Prove o caldo e corrija o sal se necessário (não deixe muito salgado pois será servido com queijo ralado depois).

Coloque o agnoline e fique cuidando, quando eles vierem para superfície, deixe-os cozinhar por 4 a 5 minutos.

Sirva com um bom queijo ralado e uma pãozinho novinho.

Ótimo com vinho tinto.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28182-sopa-de-agnoline-italiana.html>