

SOPA DE CAPELETTI AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

100 g de bacon
300 g de peito de frango
1/2 cebola picada
1 dente de alho picado
1 folha de louro
500 ml de leite
raspas de noz moscada
manteiga
2 colheres bem cheias de farinha
1/2 pacote de capeletti (qualquer sabor)

MODO DE PREPARO

Coloque o frango para cozinhar em água temperada com sal e a folha de louro, se preferir troque o sal por caldo de frango.

Depois de cozido reserve a água.

Refogue o alho e a cebola na manteiga até ficarem dourados.

Vá adicionando a farinha, aos poucos, para ela cozinhar bem.

Adicione o bacon cortado em tirinhas finas.

Vá adicionando o leite, aos poucos, e mexendo pra não embolotar a farinha.

Corte o frango em cubinhos ou desfie.

Adicione a água do cozimento do frango.

Adicione o frango e o capeletti.

Vá mexendo de vez em quando até o capeletti estar totalmente cozido.

É só servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28260-sopa-de-capeletti-ao-molho-branco.html>