SOPA AGNOLINE OU CAPELETI DE CALABRESA

INGREDIENTES

1 pacote de agnoline ou capeleti

1 tablete de caldo de carne

1 e 1/2 litros de água

1 calabresa defumada

cheirinho verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o agnoline/capeletti no 1 litro e meio de água junto com o caldo de carne, seguindo o tempo de cozimento do fabricante.

Enquanto cozinha o agnoline descasque (tirar a pele) da calabresa, pique em pedaços pequenos e leve à frigideira para fritar. Não precisa de óleo, a própria calabresa solta gordura. Escorra a calabresa da gordura e junte ao agnoline cozido.

Cheirinho verde a gosto e está pronto para servir!

Acompanha queijo ralado e fatias de pão torrado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31448-sopa-agnoline-ou-capeleti-de-calabresa.html