

SOPA DE FRANGO COM LEGUMES

INGREDIENTES

- 1 cabeça de repolho
- 1 cabeça de couve-flor
- 2 cenoura média
- 8 batatas média
- 3 chuchus
- 12 coxinhas da asa do frango
- 4 caldos de galinha
- 1 pitadinha de sal
- 3 colher de azeite
- 5 pacotes de macarrao de miojo ou 1 pacote de macarrão cabelo de anjo

MODO DE PREPARO

Coloque o frango para dourar com as 3 colheres de azeite e os caldos de galinha.

Enquanto doura o frango corte o repolho bem fino, separe as 'árvores' da couve-flor, rale as cenouras, batatas e o chuchu.

Coloque tudo dentro da panela com o frango e deixe cozinhar por meia hora ou até que os legumes estejam moles.

Coloque o macarrão e deixe mais dez minutos.

Acerte o sal e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35353-sopa-de-frango-com-legumes.html>