

SOPA BEM TEMPERADA

INGREDIENTES

1 cebola

2 dentes de alho

3 batatas (tamanho normal)

1 caldo de galinha

1 sachê de tempero para aves

1 pedaço de peito de frango sem osso

300 g de macarrão de conchinhias

óleo ou manteiga

sal

MODO DE PREPARO

Corte a cebola e o alho, depois frite-os no óleo ou manteiga.

Corte a batata e frite-as junto com a cebola e o alho.

Adicione água (o quanto desejar).

Deixe cozinhar a batata por 20 minutos.

Adicione 1 caldo de galinha e sal a gosto.

Deixe a batata cozinhando por mais 30 minutos.

Enquanto isso adicione um sachê de tempero em algumas gotas de água ate formar uma pasta.

Corte o peito de frango e passe-o na pasta de tempero.

Frite o frango por 30 segundos.

Adicione o frango na sopa.

Logo depois coloque o macarrão de conchinha e deixe cozinhar por uns 20 minutos.

Pronto para servir (Temperos como salsa ,cebolinha e outros a gosto).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/36669-sopa-bem-temperada.html>