

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 conchinhas
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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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