

# 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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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