

SOPA DE CAPELETTI SIMPLES

INGREDIENTES

1 pacote de 500 g de capeletti do sabor de sua preferência
500 g de peito de frango cortado em cubos pequenos
4 folhas de couve cortadas em tiras
1/2 maço de tempero verde picado
1 cebola média ralada ou cortada em cubos bem pequenos
1 colher de chá de alho picado (aproximadamente 2 dentes de alho)
2 tabletes de caldo de galinha caipira
1 colher de sopa de molho de tomate
1 folha de louro
pimenta-do-reino preta moída a gosto
sal a gosto
óleo para cozinhar a massa
queijo ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela para ferver 1 litro e meio de água, um fio de óleo e uma pitada de pimenta-do-reino preta moída.

Quando começar a ferver, adicione o capeletti.

Enquanto o capeletti cozinha, corte o frango em cubos pequenos, rale ou pique a cebola, o alho e o tempero verde.

Quando o capeletti estiver pronto, escorra-o dentro de outra panela, de forma que a água escorrida fique guardada, pois a usaremos nos passos à seguir. Reserve o capeletti.

Na panela onde foi cozido o capeletti e adicione uma colher de chá de óleo, o frango em cubos, a cebola, o alho e uma colher de chá de sal, refogue.

Adicionar a couve e o tempero verde no refogado.

Agora coloque a água reservada de volta no fogo e junte o refogado na água, adicionando os 2 tabletes de caldo de galinha caipira e a colher de sopa com molho de tomate. Mexa, espere a água esquentar e coloque o capeletti.

Se quiser, coloque um queijo ralado na hora de tomar a sopa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39594-sopa-de-capeletti-simples.html>