

CALDINHO JUNINO DA ABIMA

INGREDIENTES

8 ninhos de macarrão cabelinho de anjo (cru)

1 e 1/2 litro de caldo de legumes ou a gosto

1/2 xícara de chá de repolho verde fatiado fino

1/2 de xícara de chá de alho poró picado

1/2 xícara de chá de acelga fatiada fino

1/4 de xícara de chá de couve fatiada fino

1/4 de xícara de chá de cenoura ralada

Sal, pimenta e azeite a gosto

1/2 xícara de chá de cheiro verde fresco picado

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o caldo de legumes e deixe levantar fervura.

Acrescente o repolho, o alho poró, a acelga, a couve e a cenoura ralada.

Deixe cozinhar por três minutos após início da fervura e acrescente o macarrão. Cozinhe por mais dois minutos, tempere com sal, pimenta e azeite a gosto, acrescente o cheiro verde e sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40228-caldinho-junino-da-abima.html>