

SOPA DE CAPELLETTI COM BOLAS DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de mandioquinha
1 kg de peito de frango limpo
5 dentes de alho
1 cebola grande
1 maço de cheiro verde
1 tomate fresco grande
1 limão ou vinagre
1 pacote de capelletti de frango ou de queijo
1 pacote de queijo mussarela de bolinha
azeite ou óleo
molho shoyu
mostarda
sazón para frango

MODO DE PREPARO

Ferva a água previamente.

Corte os frangos em quadrados médios e tempere-o com o alho, sazón, shoyu, mostarda e limão ou vinagre.

Em uma panela grande coloque as cebolas cortadas em rodelas finas para dourar no azeite ou óleo.

Coloque os frangos temperados para refogar e quando estiverem no ponto de fritar acrescente o tomate cortado em quadradinhos miúdos.

Refogue bem e acrescente as mandioquinhas cortadas em rodelas finas para que elas possam dissolver na água.

Mexa bem e acrescente a água fervida.

Deixe cozinhando de modo que o caldo possa engrossar.

Quando o caldo estiver consistente acrescente os capellettis e logo depois o cheiro verde a gosto e mexa.

Quando os capellettis estiverem no ponto acrescente as bolas de queijo e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40799-sopa-de-capelletti-com-bolas-de-queijo.html>