

# SOPA DE AGNOLINI DA VÓ IDA

## INGREDIENTES

4 pedaços de osso com carne  
1 carcaça de galinha  
4 litros de água  
8 folhas de sálvia fresca ou desidratada  
6 folhas de manjericão fresco ou desidratado  
3 tabletes de caldo de galinha caipira  
2 colheres (sopa) de vinagre tinto  
500 g de agnolini industrializado ou se preferir feito em casa  
pimenta a gosto  
50 g de queijo parmesão ralado  
4 colheres (sopa) de salsinha picada

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque a água para ferver  
Quanto iniciar a fervura acrescente os ossos de carne e a carcaça de galinha  
Deixe ferver por no mínimo 1 hora  
Vá acrescentando a água quente conforme o caldo vá reduzindo  
Retire os ossos e a carcaça  
Acrescente os tabletes de caldo de galinha, a sálvia, o manjericão e a pimenta  
Deixe ferver por uns minutos  
Prove o caldo para ver se necessita mais sal  
Acrescente o agnolini e deixe cozinhar até ficar  
No final acrescente o vinagre, apague o fogo e deixe a sopa repousar por uns 5 minutos  
Sirva a sopa em cumbucas, polvilhando queijo parmesão e salsinha por cima  
Acompanha um bom vinho tinto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4176-sopa-de-agnolini-da-vo-ida.html>