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