

SOPA DE LEGUMES COM FRANGO E MACARRÃO

INGREDIENTES

1 Peito de frango grande sem osso

200 gramas de macarrão (ave maria)

Legumes a seu gosto, mas tenho sugestões:

2 batatas

2 cenouras

1 beterraba

vagem

1 inhame

2 mandioquinhas

1 cebola grande

4 dentes de alho

2 tomates

1 caldo de galinha

1 folha de louro

1 colher de chá de colorau

coentro, cebolinha, manjeriço e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque os legumes e corte em cubinhos, misture tudo em uma vasilha, menos o tomate e reserve.

Também corte em cubinhos o frango.

Em uma panela de pressão coloque a cebola e o alho para dar uma douradinha, logo em seguida, coloque o frango, caldo de galinha, sal, folha de louro, colorau e deixe fritar bem, sempre mexendo para não grudar na panela.

Feito isso, coloque o tomate e deixe refogar junto ao frango, quando o tomate tiver bem molinho coloque o restante dos legumes até um pouco acima da metade da panela e complete com água até cobrir os legumes, cuidado para não colocar água demais pois pode transbordar quando pegar pressão.

Tampe a panela e deixe em fogo alto até pegar bem a pressão, baixe o fogo e deixe por mais uns 15 minutos. Nesse período de cozimento coloque os 200 g de macarrão para cozinhar (como de costume) e reserve, pois o macarrão será misturado com a sopa quando estiver pronta.

Para dar o toque final coloque o coentro, salsinha e manjeriço e desligue o fogo.

Pra acompanhar a dica é queijo ralado, torradas e/ou pão.

Agora é só saborear!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44405-sopa-de-legumes-com-frango-e-macarrao.html>