

SOPA DE FRANGO E LEGUMES DELICIOSA

INGREDIENTES

1,5 litros de água fervente
1 cebola média picadinha
3 dentes de alho amassado ou picado
3 batatas cortada em cubos
3 cenouras cortadas em cubos
1/2 abóbora japonesa cortada em cubos
3 cubos de caldo de galinha
1 chuchu cortado em cubos
1/2 abobrinha cortada em cubos
10 vagens picadinhas
1 kg de coxinha da asa de frango
folhas de repolo rasgadas
3 mandioquinhas cortada em cubos
1 tomate sem pele picadinho
1 colher de óleo
3 xícaras de macarrão de sua preferência
salsinha ou coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola no óleo em uma panela de pressão.

Acrescente as coxinhas e frite até ficarem douradas.

Acrescente a água e os cubos de caldo de galinha.

Tampe e deixe pegar pressão por 5 minutos.

Depois acrescente os legumes e a salsa (ou coentro).

Deixe por mais 10 minutos na pressão.

Quando tirar da pressão coloque o macarrão e acerte o sal.

Deixe ferver sem tampa até o macarrão amolecer e o caldo encorpar.

Fica divina!