SOPA DE CAPELETTI CREMOSA (SEM CARNE)

INGREDIENTES

500 g de Capeletti de Frango

5 batatas grandes

2 saches de caldo de galinha

1 cebola

1 dente de alho

Tempero verde a gosto

Noz-moscada a gosto

Azeite extravirgem

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho.

Acrescente 3 litros de água

Acrescente as batatas cortadas em pedaços grandes e os dois saches de caldo de galinha e a noz- moscada.

Deixe cozinhar.

Quando as batatas estiverem macias acrescente mais água, amasse-as e coloque os capelettis para cozinhar.

Ao final desligue a panela e acrescente o tempero verde e o azeite.

Sirva com queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52454-sopa-de-capeletti-cremosa-sem-carne.html