

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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