

SOPA DE FRANGO COM MACARRÃO

INGREDIENTES

500 g de frango

vinagre

alho a gosto

1/2 pacote de macarrão

temperos verdes picados (1 cebola, 1 tomate, cheiro-verde, 1 pimentinha, 1/2 pimentão)

pimenta calabresa a gosto

5 colheres de óleo

5 colheres de molho shoyu

colorau (ou um pouco de molho de tomate para dar cor) a gosto

chimichurri a gosto

pimenta-do-reino e sal a gosto

3 colheres (sopa) de caldo de cebola

MODO DE PREPARO

Pegue o frango e corte em cubos

Logo depois, acrescente o sal, o alho, o shoyu, a pimenta calabresa, o chimichurri, a pimenta

Em seguida, junte os temperos verdes picados e o óleo e leve ao fogo

Quando o frango estiver refogado, acrescente água que cubra dois dedos o volume do frango e adicione o caldo de cebola

Espere o frango cozinhar e acrescente o macarrão junto com o frango e o caldo

Aguarde 20 minutos e saboreie

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4453-sopa-de-frango-com-macarrao.html>