

Sopa de Capeletti

Para aquecer os dias frios.

● Total 20 minutos 10 porções

Ingredientes

ou	ou
600 gramas de peito de galinha ou frango cru	3 colheres de sopa de manteiga, sem sal (43 g)
ou	ou
5000 gramas de caldo de Legumes [Fundo de Vegetais]	1 colher de sopa cheia, picado de cebola (10 g)
ou	ou
400 gramas de capeletti	1/2 maço de cebolinha verde, crua (15 g)
ou	
1 colher de chá de sal, cozinha (6 g)	

Método de preparo

1

Numa panela grande, derreta a manteiga, refogue a cebola, junte o caldo de vegetais (ou de galinha), a cebolinha, o capeletti, o sal

2

Cozinhe até o capeletti subir. Sirva quente.