

Sopa de frango com legumes e Macarrão

Sopa para jantar e aquecer do frio.

🕒 Preparação 1 hora 🕒 Total 1 hora e 30 minutos 5 porções

Ingredientes

ou	ou
350 gramas de peito de frango, sem pele, cozido	2 unidades grandes de tomate, vermelho, maduro, cru (364 g)
ou	ou
200 gramas de macarrão cru [Penne, Concha, Parafuso, Gravata ou Caracol]	5 folhas médias de couve manteiga crua (100 g)
ou	ou
2 unidades médias de batata inglesa cozida (280 g)	1 unidade média de cebola crua (70 g)
ou	ou
180 gramas de abobrinha crua	1 unidade pequena de pimentão verde ou vermelho cru (38 g)
ou	
1 unidade média de cenoura crua (120 g)	

Método de preparo

- 1
Em uma Panela Grande, refogue a cebola, o frango, o tomate e o pimentão.
- 2
Junte a cenoura, a batata e deixe refogar por 5 minutos.
- 3
Junte os temperos, ajuste com sal e pimenta do reino a gosto.
- 4
Acrescente a couve, a abobrinha, e o macarrão e cozinhe em fogo baixo até o macarrão ficar "al dente" (Se necessário, coloque mais água)
- 5
Sirva com Queijo Parmesão Ralado.