

Sopa de capeletti

por Felipe S. Aimi

Rendimento:

4 pessoas.

Ingredientes:

- 500g de capeletti;
- 1 tablete de caldo de galinha;
- 1 peito de frango pequeno;
- 1 cebola média;
- 1 batata média;
- 1 pedaço de osso bovino;
- Sal a gosto.

Sopa de capeletti

por Felipe S. Aimi

Modo de preparo:

Coloque 1 litro de água em uma panela e dissolva o caldo de galinha. Acrescente o peito de frango cortado em tiras, a cebola, a batata e o osso bovino. Ferva até a carne ficar bem cozida (lessa). Acerte o sal do caldo e então adicione o capeletti e cozinhe até ele ficar *al dente*.

Dica:

Acrescente queijo parmesão ralado ou outro queijo de sua preferência ao servir a sopa no prato.