

Sopa de capeletti



Tempo de preparo 30min
Rendimento 8 porções

Ingredientes

- 1 kg de capeletti (de carne ou de frango).
- 2 dentes de alho bem amassados.
- 1 colher de sopa de cebola bem ralada.
- 1 colher de chá de orégano.
- Azeite suficiente para encher bem o fundo da panela de pressão (dois dedos).
- Salsa a gosto.
- Sal a gosto.
- 1 copinho de cogumelos (champignon de 150 a 200 g).
- 1 pitada pequena de cominho (se for Capeletti de frango).
- 1 pitada de pimenta do reino (se for Capeletti de carne).
- 1 peito de frango pequeno cortado em cubos ou
- 1/2 kg de carne em cubinhos pequenos (não moída).
- 1 cubo de caldo knorr do sabor escolhido carne ou frango.

Modo de Preparo

1. Reserve previamente 1 litro de água fervente.
2. Em uma panela de pressão, coloque bastante azeite enchendo bem o fundo da panela.
3. Coloque o alho e o orégano no azeite ainda frio.
4. Leve ao fogo.
5. Quando o alho ficar branco, coloque rapidamente a cebola bem ralada.
6. Mexa um pouco e coloque os cogumelos partidos ao meio.
7. Coloque a carne escolhida (ou frango), e frite superficialmente.
8. Coloque a salsa, o sal e os temperos referentes ao tipo de carne escolhida.
9. Coloque meio litro de água já fervente.

10. Deixe cozinhar até um pouco antes da carne ficar macia (o tempo depende da carne escolhida).
11. Tire a panela da pressão antes da carne completar o cozimento.
12. Acrescente o capeletti.
13. Coloque o restante da água fervente.
14. Retorne para pressão por cerca de dez minutos.
15. Retire da pressão e verifique se a massa já está cozida.
16. Caso não esteja termine de cozinhar sem a pressão.
17. Sirva bem quente acompanhado com pães de azeite e alho e queijo ralado.

Informações Adicionais

Dica:

O processo de fritura dos temperos é bem rápido, cuidado para não deixar queimar o alho, a cebola e o orégano, pois deixará um gosto amargo na sopa. Cuidado com o sal.

Fonte

Enviada por Katy Regina para o site:-

<http://www.tudogostoso.com.br/receita/23107-sopa-de-capeletti.html>

São Paulo, SP, 06 de Outubro de 2013

Mkmouse