



SOPA PERSA DE FRANGO E MACARRÃO

INGREDIENTES:

- 2 xícaras de alho-poró, cortados em pequenos cubos
- 2 xícaras de cenouras, cortadas em pequenos cubos
- 4 dentes de alho picados
- 2 peitos de frango
- 1 colher de chá de açafraão
- 2 folhas de louro
- 1/4 colher de chá de canela
- 2 limões desidratados
- 2 colheres de chá de cominho
- 8 xícaras de caldo de galinha
- 1 xícara de coentro
- Óleo
- Sal e pimenta

MODO DE PREPARO:

1. Refogue o alho-poró, a cenoura e o alho em um pouco de óleo por cerca de 5 minutos. Adicione o açafraão, o cominho e mexa.
2. Tempere o frango com sal e pimenta, e em seguida coloque-o no meio dos legumes e refogue por alguns minutos até que a parte inferior fique branca.
3. Vire o frango e refogue por alguns minutos. Adicione as folhas de louro e esmague, suavemente, os limões desidratados.
4. Adicione o caldo, cubra e leve ao fogo. Cozinhe com a panela tampada em fogo baixo por 50 minutos.
5. Retire os dois peitos de frango e os desfie usando dois garfos.
6. Adicione o frango de volta para a panela. Pique o coentro e adicione à panela. Mexa e cozinhe por mais 5 minutos. Está pronto para ser servido.