

## Ingredientes

200 gramas de massa curta

2 colheres das de sopa de azeite

1 colher das de café de alho picado

1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos

2 xícaras das de chá de cenoura cortada em meia lua

100 gramas de abobrinha cortadas em meia lua

2 xícaras das de chá de chuchu em cubos

2 tomates sem pele cortados em cubos

2 litros do caldo quente do cozimento do frango ou 2 sachês de caldo em pó dissolvido em água fervente

Sal e pimenta moída na hora a gosto

1 colher das de sopa de caldo de limão

4 colheres das de sopa de salsinha

2 raminhos de tomilho limão

1 folha de louro

1 peito de frango cozido e desfiado

## **Modo de preparo**

### **Caldinho**

Aqueça o azeite em uma panela, refogue o alho, a cebola, a cenoura, o chuchu e a abobrinha. Tempere com o sal e cozinhe até ficar al dente. Adicione o caldo, o frango, a massa e deixe ferver. Cozinhe em fogo médio com a tampa semiaberta, até que a massa fique al dente.

Adicione a salsinha e o suco de limão. Tempere com pimenta e sal a gosto.

Sirva bem quente.

### **Dica**

Sirva com molho de manjericão e torradinhas.

### **Molho de manjericão**

1 xícara das de chá de folhas frescas de manjericão

1 xícara das de chá de queijo parmesão ralado

1 dente de alho amassado

250 ml de azeite

Sal e pimenta do reino a gosto

### **Molho de manjericão**

No processador de alimentos bata as folhas com o queijo e o alho até obter uma farofa.

Junte o azeite, a pimenta e sal se necessário.

---

Receita disponível em: [www.abimapi.com.br](http://www.abimapi.com.br)