

## *Ingredientes*

*Capelletti de boa qualidade* - 1 pacote

*Água* - 2 litros

*Frango cru* - 1 peito

*Tomates vermelhinhos* - 2

*Cebolas picadas* - 2

*Salsa*

*Cebolinha*

*Aipo com as folhas*



*Autora:* Sandra Assumpção  
17 de junho de 2012

## *Modo de preparo*

1. Ferva a água, coloque o frango, as cebolas picadas, os tomates picados em quatro a salsa e cebolinha e o aipo com as folhas. Deixe ferver.
2. Quando tiver fervido, coe, separe as folhas de aipo para utilizá-las novamente e reserve os tomates.
3. Passe os tomates na peneira e volte com o caldo para o fogo, deixe levantar fervura.
4. Jogue os capellettis no caldo até cozinharem.
5. Quando estiver pronto, salpique salsinha e cebolinha.
6. Para enfeitar e dar mais sabor, coloque as folhas de aipo reservadas.
7. Sirva com torradinhas e queijo parmesão.