

Ingredientes

67 gramas de macarrão instantâneo de arroz

Óleo para fritar por imersão a massa

80 gramas de queijo gorgonzola ou a gosto

2 colheres das de sopa de azeite

1 colher das de café de alho ralado

1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos

150 gramas de cenoura cortada em cubos

100 gramas de abobrinha cortadas em cubos

100 gramas de mandioquinha cortadas em cubos

200 gramas de chuchu em cubos

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

Sal e pimenta moída na hora a gosto

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, adicione o caldo, o frango e deixe cozinhar em fogo médio com a tampa semiaberta até ficar al dente.

Adicione a salsinha e tempere com pimenta e sal a gosto.

Coloque o caldinho em cumbucas, distribua uma pequena porção do queijo gorgonzola e finalize colocando uma porção de macarrão frito na hora de servir.

Sirva bem quente.