

# SOPA VIETNAMITA COM FRANGO



## CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

---

2. Deite o caldo na cuba.

---

3. Adicione a cebola, o gengibre, a pimenta e o molho nuoc mam.

---

4. Deixe ferver e, depois, cozinhar durante 5 minutos. Junte o peito de frango.

---

5. Após 8 minutos, retire o frango, corte-o aos pedaços e coloque novamente na cuba.

---

6. Cozinhe os noodles durante 1 minuto. Mexa. Sirva.

---

7. Coloque em taças e sirva com fios de soja, cebola chalota e coentros.

---

## INGREDIENTES

- 2 PEITOS DE FRANGO
- 900 ML DE CALDO DE FRANGO
- 20 G DE GENGIBRE RECÉM CORTADO EM PEDAÇOS
- 1 CEBOLA, DESCASCADA E CORTADA FINAMENTE
- 2 CEBOLAS CHALOTA, CORTADAS FINAMENTE E FRITA (OPCIONAL)
- 2 CS DE MOLHO NUOC MAM
- 320 G DE NOODLE PRÉ-COZIDOS
- 40 G DE REBENTOS DE SOJA
- 1 CS DE COENTROS, LAVADOS E CORTADOS
- 2 PIMENTOS VERMELHOS, SEM SEMENTES E CORTADOS FINAMENTE