SOPA DE JERIMUM COM FRANGO

INGREDIENTES

500 g de jerimum

500 g de peito de frango

1 cebola grande

5 dentes de alho

1 colher (sopa) de margarina

500 ml de leite

100 ml de shoyu

2 xícaras de água

sal a gosto

tempero verde a gosto (coentro, salsa e cebolinha)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o jerimum no leite em fogo baixo e acrescente o sal a gosto, após o cozimento bata no liquidificador por 5 minutos e reserve.

Em outra panela cozinhe o peito de frango com água, shoyu e sal a gosto, após cozido desfiar.

Corte a cebola e lâminas e refogue com o alho ralado e margarina, até que doure, acrescente o frango desfiado e refogue.

Acrescentar o jerimum batido, mexa até ferver.

Decore com temperos seco e coentro ou salsa a gosto.

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13359-sopa-de-jerimum-com-frango.html>