

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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