

SOPA DE LEGUMES COM FRANGO

INGREDIENTES

1/2 peito de frango
1 cenoura
4 batatas
1 beterraba
1 dente de alho
1/4 de cebola picada
1 pitada de açafrão
1 colher (chá) de azeite
1 colher (chá) rasa com sal
1/2 copo de feijão (opcional)
6 copos de água

MODO DE PREPARO

Comece descascando a cenoura, a batata e a beterraba

Corte a cenoura em tiras de 1 cm, a batata em 4 ou 6 pedaços e a beterraba em cubos, depois reserve.

Bata o feijão com 1 copo de água no liquidificador por 2 minutos e reserve (opcional).

Corte o peito de frango em pequenas partes.

Prepare a panela de pressão com o dente de alho cortado ou amassado, a cebola picada, açafrão e o azeite, logo em seguida ligue o fogo no médio

Coloque os pedaços de frango cortados e o sal, deixe o frango fritar por 2 minutos sempre mexendo, depois coloque a cenoura, batata e beterraba, mexa muito bem por mais 2 minutos.

Coloque os 6 ou 5 copos de água na panela e se quiser o feijão batido junto, mexa mais um pouco e depois tampe.

Com o fogo ainda no médio, logo após a panela pegar pressão aguarde 15 minutos e desligue a panela.

Depois de tirada a pressão sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13416-sopa-de-legumes-com-frango.html>