

CALDO DE ABÓBORA E FRANGO

INGREDIENTES

1/2 abóbora japonesa
2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola pequena
2 dentes de alho picados
300 g de frango desfiado
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
coentro a gosto
queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora até que ela esteja bem macia, bata no liquidificador com a água do cozimento e reserve.

Cozinhe o frango e, após o cozimento, desfie e reserve.

Em uma panela, coloque a manteiga, a cebola picada e o alho e frite até dourar.

Coloque o frango e frite junto com os outros ingredientes, coloque o caldo de abóbora, acerte o sal e coloque pimenta e o coentro a gosto.

Ferva por 5 minutos e sirva com queijo parmesão ralado sobre o prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18449-caldo-de-abobora-e-frango.html>