

SOPA DE BATATA COM FRANGO DA MAMÃE (SEM LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

4 batatas medias
1/2 cebola
3 dentes de alho
300 g de filé de frango (cortado em cubos)
2 tabletes de caldo de galinha caipira
1 lata de creme de leite
sal a gosto
salsa ou cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas na panela de pressão, acrescente água até cobrir as batatas.

Cozinhe por 10 minutos, depois de pegar pressão, e reserve a água.

Assim que as batatas estiverem cozidas, em outro panela frite a cebola e o alho até dourar.

Depois acrescente o frango picado e a salsa, e uma pitada de sal, deixe refogar.

Em outra panela, acrescente a água e com um espremedor, esprema as batatas na panela.

Junte o creme de leite e leve ao fogo baixo.

Assim que o frango estiver no ponto de cozido, acrescente o tablete de caldo de galinha e mexa até dissolver na mistura.

Feito isso, acrescente sua mistura à panela com a batata e o creme de leite, tampe e deixe ferver em fogo baixo.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19892-sopa-de-batata-com-frango-da-mamae-sem-liquidificador.html>