

SOPA DE ABÓBORA COM FRANGO

INGREDIENTES

1 fatia de abóbora

1/2 peito de frango (temperado, refogado e desfiado)

2 tabletes de caldo sabor galinha (prefira o que tem redução de sódio)

3 dentes de alho

1 cebola pequena

cheiro-verde a gosto (eu uso coentro e cebolinha)

azeite de oliva

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora com o tablete de caldo de galinha.

Depois de cozida, bata no liquidificador com a água do cozimento (cuidado para não cozinhar com muita água, senão quando for bater vai ficar muito aguado).

Em outra panela, doure o alho e a cebola com azeite de oliva, acrescente o frango desfiado e refogue.

Em seguida, coloque a abóbora batida e mexa até ferver.

Quando a sopa estiver quase fervendo, acrescente o cheiro-verde picado.

Prove para acertar o sal e quando ferver, desligue e a sopa está pronta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19912-sopa-de-abobora-com-frango.html>