

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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