

SOPA DE BATATA DOCE E FRANGO

INGREDIENTES

3 batatas doce descascadas
1 peito de frango desfiado (cozido ao seu gosto)
dentes de alho amassado
1 cebola picada
2 cubos de caldo de galinha (prefira o que tem o sódio reduzido)
azeite de oliva
cheiro-verde (eu uso o coentro e cebolinha)
temperos secos
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata e quando estiver pronta, bata no liquidificador com a água do cozimento (bata com pouca água e não deixe que fique ralo), reserve.

Em outra panela, doure o alho e cebola com o azeite, e depois refogue o frango desfiado com o caldo de galinha.

Depois de bem refogado, adicione a batata batida no liquidificador e mexa até que a sopa esteja cozida.

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

Prove o sal e acerte de acordo com seu gosto.

Desligue o fogo e a sopa está pronta!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20161-sopa-de-batata-doce-e-frango.html>