

SOPA DE BRÓCOLIS COM RÚCULA BY RENATO MARCON

INGREDIENTES

3 colheres de azeite
1 cebola média
1 peito de frango sem osso e sem pele em cubinhos
2 tomates vermelho
2 cenouras médias picadas
1 xícara de arroz
2 litros de água
1/2 cabeça de brócolis ninja em pedacinhos
1 xícara de rúcula fatiada
sal a gosto
salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite a cebola, deixe dourar, acrescente o frango em cubos, os tomates, cozinhe e coloque a água.

Acerte o sal.

Coloque o arroz, a cenoura e feche a tampa por 20 minutos.

Abra a tampa, coloque o brócolis, a rúcula e a salsinha, cozinhe por mais 10 minutos em fogo baixo com a tampa aberta.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20860-sopa-de-brocolis-com-rucula-by-renato-marcon.html>