

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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