

# SOPA DE ABÓBORA COM FRANGO E REPOLHO

## INGREDIENTES

1/2 abóbora madura

2 filés de peito de frango (cortados em cubos)

1/4 de repolho

750 ml de água

fio de azeite

gengibre picado a gosto

alho a gosto

sal a gosto

alecrim a gosto

pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere os cubos de frango com sal, pimenta, alho, alecrim e gengibre a gosto.

Doure o frango temperado em um fio de azeite.

Depois de dourar o frango, acrescente a água, o repolho e a abóbora.

Acrescente sal e pimenta-do-reino a gosto.

Cozinhe por 45 minutos na panela de pressão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21285-sopa-de-abobora-com-frango-e-repolho.html>