

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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