CALDO DE AIPIM COM FRANGO E CALABRESA

INGREDIENTES

1 cebola media picada

1 pimentão verde pequeno em cubinhos (100 g)

3 dentes de alho

1/2 kg de linguica calabresa em cubinhos

1 kg de aipim cozido

1 litro de água de cozimento do aipim e do frango

3 cubos de caldo de galinha caipira

1 peito de frango cozido e desfiado

4 folhas de couve cortadas em tiras fininhas

coentro e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, fogo médio, refogue o pimentão e a cebola.

Adicione o alho e a linguiça calabresa, deixe fritar.

Cozinhe o aipim e reserve a água.

Cozinhe o frango e reserve a água.

Coloque o aipim no liquidificador com 1 litro da água reservada.

Caso não seja suficiente, complete com a água do cozimento do frango.

Adicione os 3 cubos de caldo de galinha.

Bata tudo até ficar homogêneo.

Transfira o conteúdo do liquidificador para a panela que está com a linguiça refogada e misture bem.

Acrescente 1 kg de frango desfiado já temperado a gosto.

Adicione a couve, o coentro e cebolinha picada a gosto.

Misture bem e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21305-caldo-de-aipim-com-frango-e-calabresa.html