CALDO DE BATATA DOCE COM FRANGO

INGREDIENTES

2 batatas doce média

2 tomates maduros

1 cebola grande picada

2 cenouras cortadas em rodelas

300 g de peito de frango em pedaços

1 concha de feijão cozido

1,5 litro de água

1 colher de manteiga

3 dentes de alho

sal (a gosto)

pimenta-do-reino (a gosto)

1/2 colher (chá) orégano

1/2 colher (chá) de manjericão

cebolinha (a gosto)

MODO DE PREPARO

Descasque as 2 batatas e as 2 cenouras e corte em rodelas.

Coloque na panela de pressão com um pouco de sal e 1,5 litros de água.

Deixe na pressão por 20 minutos.

Após o cozimento, coloque metade da água juntamente com a cenoura e batata em um liquidificador, coloque também 1 concha de feijão e bata por 2 minutos, reserve.

Em outra panela, coloque uma colher cheia de manteiga, após derreter coloque a cebola picada e deixe dourar.

Coloque o frango, deixe fritar por 3 minutos e adicione tomate, sal, pimenta-do-reino, orégano e manjericão e mexa bem.

Quando a água da panela começar a secar, desligue o fogo e coloque o frango na panela de pressão juntamente com o caldo no liquidificador.

Deixe na pressão por 20 minutos.

Após o término, coloque cebolinha picada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21731-caldo-de-batata-doce-com-frango.html