

SOPA DE FRANGO E BACON CREMOSA COM MORANGA

INGREDIENTES

2 coxas e sobrecoxas desossada e sem pele
um pedaço pequeno de bacon picado bem miúdo
1/2 cebola picada
2 dentes de alho
2 batatas picadas em cubos
1/2 moranga pequena picada em cubos
1/2 xícara de arroz
macarrão espaguete ou outro de sua preferência (a gosto)
1 colher de azeite
2 cubos de caldo de galinha
chimichurri ou pimenta-do-reino móida a gosto
1 colher de colorau
ovos (a quantidade de pessoas que irão comer)

MODO DE PREPARO

Frite o frango desossado em cubos, com os caldos de galinha e o colorau.

Após dourar, acrescente a moranga e as batatas, misture, cubra de água até esconder todos os ingredientes.

Coloque o arroz e o macarrão.

Em uma frigideira, frite o alho, a cebola e o bacon, após dourar acrescente à sopa.

Deixe cozinhar até que a moranga desmanche, tornando a sopa um creme, mexa sempre para não grudar no fundo, se necessário acrescente mais água.

Após, coloque os ovos inteiros com cautela para não estourar a gema, não mexa até que a gema cozinhe completamente.

Sirva cada prato com um ovo inteiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21802-sopa-de-frango-e-bacon-cremosa-com-moranga.html>