

# SOPA DE LEGUMES COM GALINHA

## INGREDIENTES

1 carcaça de peito (sobra)  
2 batatas pequenas picadas  
1 abóbora pequena ou pedaço picada  
1/2 chuchu picado  
1 cenoura picada  
1 nhampe pequeno picado  
1 tomate pequeno picado  
1 cebola pequena picada  
3 dentes de alho amassados e picados  
pimentão a gosto  
folhas de couve e mostarda a gosto  
azeite  
1 limão  
sazon  
sal a gosto  
água quente

## MODO DE PREPARO

Corte o frango, lave com limão e água para tirar o cheiro característico e tempere com sazón, sal e um fio de azeite.

Coloque água pra ferver.

Em uma panela de pressão, refogue em azeite quente, o alho e a cebola picados até dourar.

Adicione o frango picado e frite até dourar.

Adicione o pimentão ao final da fritura, refogue mais um pouco.

Acrescente os legumes picados e refogue por mais 5 minutos.

Adicione a água fervente até cobrir os legumes, sal a gosto e cozinhe na pressão por 15 minutos.

Após o cozimento, tire a pressão da panela, abra, acrescente a couve e a mostarda picadas e cozinhe com a panela aberta por mais 2 minutos.

Sirva quente com torradas ou pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22350-sopa-de-legumes-com-galinha.html>