

SOPA DA CACA

INGREDIENTES

1/2 de frango coxinha da asa ou tulipa
4 batatas
1 cenoura
1 chuchu
2 mandioquinha baroa
abóbora muranga opcional
1 tablete de caldo sabor galinha
1 lata de milho
1/2 pacote de macarrão parafuso ou espaguete
alho a gosto
cebola a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão, refogue o frango com cebola e alho.

Depois de refogado, acrescente água até a metade da panela e coloque o tablete de caldo sabor galinha.

Assim que pegar pressão conte 5 minutos e desligue.

Acrescente os legumes junto ao frango, se necessário acrescente água até cobrir os legumes, volte a pressão por mais 5 minutos.

No liquidificador, bata a lata de milho com o caldo da panela de pressão somente o caldo, sem os legumes.

Despeje o milho batido dentro da panela de pressão, quebre o macarrão antes de acrescenta-lo se for espaguete, e acrescente-o.

Volte a pressão e conte mais 5 minutos, coloque sal e está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22676-sopa-da-caca.html>