

SOPA DE BATATA BAROA, FRANGO E CURRY

INGREDIENTES

6 batatas baroa pequenas
1 cenoura pequena ralada
1 peito de frango
1 colher (café) de curry
1 sachê de caldo de legumes
salsa e cebolinha para decorar
1 litro de água

MODO DE PREPARO

Coloque o peito de frango para cozinhar em 1 litro de água e o curry.

Deixe por aproximadamente 20 minutos ou até que o frango esteja cozido.

Retire o frango e reserve o caldo.

Coe o caldo e retorne para panela com as batatas baroa para cozinhar.

Quando estiverem cozidas, retire da panela com uma escumadeira e amasse com o garfo.

Devolva para a panela junto com a cenoura ralada e deixe ferver por mais uns 10 minutos.

Enquanto isso, desfie o peito de frango, coloque na panela, acrescente o sachê de legumes e decore com salsa e cebolinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22916-sopa-de-batata-baroa-frango-e-curry.html>