

CALDO VERDE COM FRANGO DELICIOSO

INGREDIENTES

4 batatas médias
1 cenoura
8 dentes de alho
2 tabletes de caldo de carne
4 folhas de couve
1/2 peito de frango
3 colheres (sopa) de óleo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as batatas e a cenoura em cubos e coloque na panela de pressão para cozinhar por 15 minutos. Depois coloque para escorrer, reserve.

Corte o peito de frango em cubos grandes e coloque na panela de pressão com 2 copos de água ou até cobrir o frango.

Adicione 1 caldo de carne e 4 dentes de alho socado, deixe por 10 minutos, após isso coloque para escorrer, reserve.

Em seguida bata as batatas e a cenoura com 2 folhas de couve, reserve.

Em uma panela coloque o óleo e os 4 dentes de alho socado.

Refogue, em seguida coloque o caldo batido.

Em um processador ou no liquidificador coloque os peitos de frango para desfiar e jogue na panela.

Coloque o caldo de carne e o sal a gosto.

Corte as outras 2 folhas de couve em tirinhas e coloque na panela e espere ferver.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24588-caldo-verde-com-frango-delicioso.html>