

SOPA DE FRANGO COM FARINHA

INGREDIENTES

250 gramas de peito de frango cozido e desfiado

1 sazón de frango

1 caldo de galinha

1 tomate picadinho em cubos

1 colher de óleo

1 dente de alho

250 ml de água

cheiro-verde

pimenta-de-cheiro

sal

pimenta-do-reino

farinha até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Frite o alho e, em seguida, coloque o tomate.

Coloque o frango e deixe refogar com a pimenta-de-cheiro, sal e caldo de galinha.

Acrescente a água já fervente e a farinha aos poucos até dar o ponto desejado (mais grosso ou mais fino, depende de cada gosto).

Quando estiver já pronto, adicione a pimenta-de-cheiro e o cheiro-verde.

É uma delícia para as noites frias!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26531-sopa-de-frango-com-farinha.html>