

SOPA DE REPOLHO ROXO COM FRANGO

INGREDIENTES

- 1/4 do repolho roxo
- 1 cebola pequena
- 1 tomate pequeno (orgânico)
- 2 dentes de alho
- 150 g de frango cortado bem pequeno
- 1 colher de sopa de vinagre
- 1 sachê de sopa sabor frango com legumes (sachê que serve para uma pessoa)
- 1/2 cenoura cortada bem pequena
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- água conforme precisar
- pimenta-do-reino e cominho a gosto
- 1 pitadinha de sal

MODO DE PREPARO

Acrescente na panela, sem óleo, a cebola e o alho, com um pingüinho de água.

Aguarde uns instantes, até dourar e adicione o frango, o vinagre, a pimenta-do-reino, o cominho, o extrato de tomate, o tomate, o sachê de sopa e 400 ml de água.

Depois que pegar fervura, adicione o repolho, a cenoura e a pitadinha de sal.

Cozinhe por volta de 30 minutos, em fogo médio.

Adicione mais água quando necessário.

Quando o repolho estiver molinho, está pronto.

Porção para 3 ou 4 pessoas dependendo da fome.

Se quiser que fique ainda mais saudável retire o sachê de sopa pronta e use somente o caldo do frango que você cozeu durante o preparo da sopa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27098-sopa-de-repolho-roxo-com-frango.html>