

SOPÃO DE LEGUMES DA VAN

INGREDIENTES

TEMPEROS:

Temperos: Alho, cebola, caldo de galinha, sal cominho com pimenta e colorau a gosto.

MODO DE PREPARO

Refogue o peito de frango na panela de pressão com alho e cebola.

Tempere com o restante dos ingredientes.

Enquanto o peito está refogando, descasque e corte todos os legumes.

Assim que todos estiverem cortados misture-os na panela de pressão.

Deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos após pegar pressão.

Enquanto isso faça o macarrão conforme as instruções da embalagem e coloque na sopa assim que estiver pronta.

Fica super suculenta.

Esta sopa serve até 5 pessoas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28328-sopao-de-legumes-da-van.html>