

CALDO DE BAROA COM COGUMELOS E FRANGO

INGREDIENTES

2 kg de batata baroa
400 g de cogumelos frescos
250 g de creme de ricota
100 g de alho-poró picado
300 g de frango desfiado
salsa picada a gosto
tempero desidratado 7 vegetais a gosto
caldo de galinha em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e cozinhe as batatas com água e sal.

Depois de cozidas, bata as batatas no liquidificador com a água do cozimento, quanto necessário for para ficar a ponto de creme e reserve.

Refogue o alho-poró no azeite.

Acrescente o frango e os cogumelos picados e refogue por 5 minutos.

Coloque a ricota ao refogado.

Adicione os temperos, salsa picada, tempero desidratado 7 vegetais e caldo de galinha em pó, a gosto.

Adicione o creme de batata baroa ao refogado e misture tudo por, mais ou menos, 2 minutos.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28695-caldo-de-baroa-com-cogumelos-e-frango.html>