SOPA DIVERTIDA

INGREDIENTES

1 xícara de (chá) de feijão cozido com 2 xícaras de (sopa) água

1 xícara de (chá) de ervilha seca

1 xícara de (chá) de arroz arbóreo

1 batata grande em cubos pequenos

1/2 peito de frango sem pele em cubos

1 xícara de chá de de vinho branco

1/2 xícara de (chá) de aveia flocos

2 dentes grandes de alho

2 cubos de caldo de galinha

2 tomates picados

1 xícara de molho de tomate

cheiro verde e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata o feijão no liquidificador, com o caldo de galinha e reserve.

Frite o alho com 1 colher de (sopa) de óleo de canola.

Coloque o frango e doure por alguns minutos, coloque o arroz em seguida e deixe fritar um pouco.

Regue com o vinho e deixe evaporar.

Depois vá colocando os outros ingredientes que são, a ervilha, a batata e o tomate.

Refogue por uns 10 minutos.

Depois, coloque o feijão batido e mexa um pouco, acrescente 1 e 1/2 litros de água.

Quando a ervilha estiver macia, coloque a aveia, o molho de tomate e deixe engrossar.

No final, coloque cheiro verde e sal a gosto.

Pode ser servido com queijo parmesão ralado e croutons (pedacinhos de torrada) por cima, fica uma delícia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29159-sopa-divertida.html