

SOPA DE FRANGO COM GENGIBRE

INGREDIENTES

500 g de peito de frango
2 tomates
3 dentes de alho
1/2 cebola ralada
1 pedaço de gengibre
1/2 pote de requeijão light
1 punhado de hortelã
1 cubo de caldo de galinha
4 colheres de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Colocar um fio de azeite de oliva na panela.
Quando aquecer acrescente cebola ralada e o alho cortado.
Coloca o frango cortado em cubinhos para refogar.
Acrescente extrato de tomate, os tomates, o pimentão e meio copo d'água.
Quando estiver cozinhando acrescentar o gengibre também ralado.
Depois do frango cozido bata tudo no liquidificador até ficar um creme.
Leve novamente ao fogo, acrescente o caldo de galinha e o requeijão cremoso.
Mexa por 5 minutos.
Sirva com queijo ralado em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31330-sopa-de-frango-com-gengibre.html>