

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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