

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 acrescentar cebola ralada e o alho cortado.
Colocar o frango cortado em cubinhos para refogar.
Acrescentar extrato de tomate, os tomates, o pimentão e meio copo d'água.
Quando estiver cozinhando acrescentar o gengibre também ralado.
Depois do frango cozido bater tudo no liquidificador até ficar um creme.
Levar novamente ao fogo, acrescentar o caldo de galinha e o requeijão cremoso.
Mexer por 5 minutos.
Servir com queijo ralado em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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