

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>