

CALDO DE FRANGO NATURAL

INGREDIENTES

800g de peito de frango limpo sem pele e sem osso

1/2 molho de cheiro verde

1/2 molho de tomilho fresco

4 folhas de louro seca

10 bolinhas de pimenta do reino preta

1 cenoura grande cortada em 5 pedacos

1 cebola grande em pedaços grandes

1 colher de sopa de sal

MODO DE PREPARO

Fazer um amarrado com as folhas verdes e o louro para facilitar a remoção posteriormente (cheiro verde, louro, tomilho).

Colocar todos os ingredientes numa panela com água até ultrapassar um pouco de cobrir os frangos.

Cozinhar por aproximadamente 40 minutos.

Retirar o frango, os verdes e a pimenta.

Este caldo e a cenoura podem ser usados para sopas e canja.

O Frango pode ser desfiado e utilizado como recheio de empadão, panquecas ou fricassês.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32591-caldo-de-frango-natural.html>