

SOPA MARAVILHA

INGREDIENTES

- 500 g de peito de frango com osso e sem pele
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola média picada
- 4 dentes de alho amassados
- 1 pitada de sal
- 1 litro de água
- 4 colheres de sopa cheias de farinha de milho (tipo milho)
- 4 xícaras de alho poró picado
- 2 tomates sem pele e com semente picados
- 2 cubos de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Separe a carne de frango do osso e reserve.

Em 1 litro de água, coloque o osso para cozinhar, deixando que forme um caldo natural. Depois de apurado, coe e reserve o caldo.

Numa panela, coloque o óleo e o alho. Deixe fritar bem e acrescente a cebola, terminando de fritar. Acrescente em seguida a carne de frango cortada em cubos e uma pitada de sal. Apure bem e reserve.

Numa panela grande, coloque o caldo natural, a farinha de milho (milharina), os tomates, os cubos de caldo de galinha, o alho poró e o frango refogados, tudo de uma só vez. Cozinhe por 15 minutos em fogo baixo.

Depois de pronto, bata no liquidificador e decore a sopa com alho poró e tomates nos pratos individuais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33872-sopa-maravilha.html>