

CALDO DE ALHO PORÓ

INGREDIENTES

4 cebolas grandes cortadas em 4
1 alho poró cortado em rodelas grossas
2 caldos de galinha
1 peito de frango sem osso
4 colheres de aveia
sal a gosto
cheiro verde picado
pão italiano (para servir)

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o óleo, doure o frango e acrescente os demais ingredientes (menos a aveia e o cheiro verde).

Cubra com água e deixe cozinhar até que o frango fique bem macio.

Após o cozimento retire o frango do caldo, desfie e reserve.

Bata o caldo com a aveia no liquidificador e volte ao fogo para engrossar.

Coloque o frango desfiado e deixe cozinhar mais um pouco.

Coloque o cheiro verde e sirva ainda quente dentro do pão italiano.

Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34114-caldo-de-alho-poro.html>