

# CALDO DE ALHO PORÓ

## INGREDIENTES

4 cebolas grandes cortadas em 4  
1 alho poró cortado em rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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