

SOPA COM SOBRAS DE FRANGO ASSADO

INGREDIENTES

sobras de frango assado

cebola

alho

pimentão

1 colher de margarina

2 caldos de galinha

cheiro verde

2 batatas

1/2 cenoura

pitadas de orégano, cominho, corante

massa de sopa de sua preferência

MODO DE PREPARO

Desfie o frango e coloque numa panela.

Coloque a margarina e deixe refogar um pouco.

Em seguida pique os temperos e adicione todos.

Deixe refogar.

Coloque as pitadas de corante, cominho e orégano (opcional).

E também os caldos de galinha.

Em seguida coloque quanto baste de água e tampe a panela.

Espere ferver.

Coloque a batata e a cenoura picada em cubos, espere cozinhar

Coloque a massa e espere cozinhar mexendo de vez em quando.

Está pronta.

Para acompanhar faça torradas com o pão que sobrou do café da manhã!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35131-sopa-com-sobras-de-frango-assado.html>