

CALDO DE FRANGO AO LEITE

INGREDIENTES

5 batatas médias
1 litro de leite
3 dentes de alho
2 colheres de manteiga ou margarina
1 tablezinho de caldo de frango
1 caixa de creme de leite
sal
cheiro verde e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as batatas e corte-as ao meio.

Em uma panela com água cozinhe-as.

Após cozidas descasque e reserve.

Usando outra panela coloque a manteiga e o alho bem amassado e doure (desligue e reserve).

No liquidificador coloque o leite aos poucos e a batata.

Vá colocando esta mistura na panela que estava reservada com manteiga e alho.

Assim que terminar de bater toda a batata com leite, ligue o caldo em fogo baixo.

Coloque o creme de leite, acerte o sal e deixe incorporar um pouco.

Salpique o cheiro verde e pronto.

Sirva quentinho acompanhado de torradas e queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36219-caldo-de-frango-ao-leite.html>