

CALDO DE ABÓBORA COM FRANGO

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola média picada
- 1 colher de gengibre fresco, ralado
- 2 peitos de frango (inteiro e sem pele)
- 2 tomates sem pele, cortados em 4
- 500 g de abóbora, descascada e cortada em cubos
- sal a gosto
- 2 litros de água quente, aproximadamente

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, aqueça o azeite e coloque a cebola e o gengibre. Deixe refogar por cerca de 4 minutos. Acrescente o frango e o tomate. Tampe a panela e cozinhe por mais 5 minutos. Vire o frango e cozinhe mais 5 minutos.

Coloque a abóbora e o sal. Misture bem e adicione a água aos poucos (1/2 litro de cada vez).

Deixe cozinhar, com a panela tampada e mexendo de vez em quando, até que a abóbora esteja cozida (aproximadamente 40 minutos).

Desligue o fogo. Retire o peito de frango, desfie e reserve.

Bata a mistura da panela no liquidificador até que fique homogênea.

Acrescente o frango desfiado, aqueça e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36417-caldo-de-abobora-com-frango.html>