

SOPA DA ISA

INGREDIENTES

- 4 cenouras médias cozidas
- 1 beterraba lavada e ralada
- 5 coxas de frango fervidas previamente
- 1 cebola média bem picadinha
- 12 shitakis cozidos em água
- 2 ovos cozidos
- 3 fatias de ricota cortadas em cubos
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 litro de água
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, desligue o fogo e comece a esmagar grosseiramente a cenoura cozida. Após, junte essa cenoura com a cebola e refogue uns 5 minutos pra pegar o gosto. A seguir vá acrescentando água aos poucos para ir fazendo um caldinho laranja bem vivo. Quando a água desse caldinho estiver quase baixa, acrescente 1 litro de água, deixe ferver. Depois junte as coxas de frango previamente cozidas em água, os dois ovos cozidos, a beterraba ralada e cozida deixando tudo ferver.

Enquanto isso vá cortando o shitake cozido e cortado em tiras.

Coloque na panela com outros ingredientes fervendo.

Ao final acrescente ricota picada em cubinhos, misture um pouco e está pronta!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37669-sopa-da-isa.html>