

# SOPA DE CHUCHU COM CENOURA E FRANGO

## INGREDIENTES

1 chuchu picado  
700 ml de água  
1 cenoura média em cubinhos  
3 colheres de sopa de azeite  
2 dentes de alho  
1/2 cebola ralada  
4 pedaços de filé de frango em cubos já temperados com alho e sal  
salsinha a gosto  
cominho a gosto  
sal a gosto  
queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o chuchu na água. Depois de cozido bata no liquidificador e aguarde. Refogue a cebola até começar a dourar, acrescente o alho, doure mais um pouco e acrescente o filé em cubos. Deixe refogar mais um pouco acrescentando a cenoura em cubos. Coloque um pouco de água e aguarde cozinhar. Acrescente o chuchu batido. Tempere com sal, se necessário, e com o cominho. Apague o fogo e ponha a salsa picadinha. Sirva quente. Salpique com queijo parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38391-sopa-de-chuchu-com-cenoura-e-frango.html>