

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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