

CALDO DE PÃO

INGREDIENTES

4 peitos de frango

2 pães amanhecidos para cada litro de leite

1 kg de tomate picado

6 espigas de milho

2 cebolas picadas

2 vidros de azeitonas picadas

2 vidros de palmitos picados

pimentões vermelhos e amarelos (se gostar)

caldo de galinha a gosto

tempero (sal, cebola, pimenta) a gosto

1 colher de urucum a gosto para dar cor (opcional)

queijo mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o frango (tempere, cozinhe, frite e desfie).

Refogue o frango desfiado com o tomate, os pimentões, o milho, a cebola e um pouco de tempero.

Vá batendo o pão com o leite e o caldo de galinha e colocando aos poucos na panela junto com os ingredientes refogados (cuidado que o pão vai engrossando aos poucos).

Deixe fervendo até proporcionar a consistência desejada (a gosto).

Depois que o caldo ferver e estiver pronto apague o fogo e acrescente a azeitona, o palmito e o creme de leite.

Polvilhe a mussarela triturada ou ralada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38651-caldo-de-pao.html>