

SOPA NO PÃO FEITA NA PANELA DE BARRO

INGREDIENTES

1/2 couve-flor
1/2 brócolis
1/2 cebola
15 vagens
2 cenouras
1 batata
4 peitos de frango
4 pães tipo italiano
4 ovos de galinha
Sal
Pimenta
Caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Corte os talos da couve-flor e brócolis e coloque no liquidificador.
Acrescente a cebola, meia cenoura, uma unidade de caldo de galinha e a batata.
Acrescente água e bata até virar um creme e reserve.
Corte a vagem, a cenoura e reserve junto com o brócolis e couve flor.
Tempere o frango, corte em cubos e reserve.
Coloque a panela no fogo e acrescente azeite de oliva.
Quando o azeite estiver quente acrescente o frango.
Quando o frango estiver dourado acrescente o creme e os vegetais.
Acrescente um cubo de caldo de galinha.
Acrescente sal, pimenta e água a gosto.
Cozinhe até os vegetais ficarem cozidos.
Acrescente os ovos e mexa por três minutos.
Corte a parte superior do pão e retire o miolo.
Sirva a sopa dentro do pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/38846-sopa-no-pao-feita-na-panela-de-barro.html>