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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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