

# 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>