

CALDINHO CAPRICO

INGREDIENTES

1 cartela de ovos de codorna

500 g de batatinhas ou aipim descascado

1 peito de frango cozido e desfiado (não muito fino)

3 tabletes de caldo de galinha

cheiro verde e coento a gosto

1 cebola ralada

4 dentes de alho ralados

1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Cozinhar os ovos de codorna, descascar e reservar.

Dissolver um tablete de caldo de frango em 2 xícaras de água morna e colocar os ovos nessa mistura e reservar na geladeira em recipiente tampado.

Cozinhar as batatas ou o aipim com os 2 tabletes de caldo de galinha.

Bater as batatas ou aipim cozidos com a água do cozimento no liquidificador e reservar.

Em uma panela grande, derreta a manteiga, refogue o alho e a cebola, acrescente o frango desfiado e deixe refogar um pouco.

Acrescente a massa feita com as batatas ou aipim batidos, mexendo sempre para não pegar no fundo da panela.

Observe a textura do caldo e caso necessário acrescente os ovos de codorna com o caldo, caso o caldo já tenha a textura desejada, acrescente apenas os ovos.

Espere ferver, corrija o sal e apague o fogo.

Sirva com coentro e cheiro verde por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39650-caldinho-capricho.html>