SOPA DE FRANGO E LEGUMES DELICIOSA

INGREDIENTES

1,5 litros de água fervente

1 cebola média picadinha

3 dentes de alho amassado ou picado

3 batatas cortada em cubos

3 cenouras cortadas em cubos

1/2 abóbora japonesa cortada em cubos

3 cubos de caldo de galinha

1 chuchu cortado em cubos

1/2 abobrinha cortada em cubos

10 vagens picadinhas

1 kg de coxinha da asa de frango

folhas de repolo rasgadas

3 mandioquinhas cortada em cubos

1 tomate sem pele picadinho

1 colher de óleo

3 xícaras de macarrão de sua preferência

salsinha ou coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola no óleo em uma panela de pressão.

Acrescente as coxinhas e frite até ficarem douradas.

Acrescente a água e os cubos de caldo de galinha.

Tampe e deixe pegar pressão por 5 minutos.

Depois acrescente os legumes e a salsa (ou coentro).

Deixe por mais 10 minutos na pressão.

Quando tirar da pressão coloque o macarrão e acerte o sal.

Deixe ferver sem tampa até o macarrão amolecer e o caldo encorpar.

Fica divina!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46373-sopa-de-frango-e-legumes-deliciosa.html