

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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