

CALDO DE BATATA COM FRANGO

INGREDIENTES

4 batatas cozidas
2 cenouras cozidas
1 cebola grande
2 tomates
1 peito de frango desfiado/ou carne moída
4 dentes de alho
sal a gosto
2 sazóns
óleo
mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

Bata a cebola e os tomates no liquidificador.
Em uma panela, doure o peito de frango/ou carne em um fio de óleo.
Acrescente o alho.
Adicione na panela a cebola e os tomates já batidos, e deixe cozinhar uns 4 minutos.
Depois bata as cenouras e as batatas no liquidificador.
Adicione na panela e deixe cozinhar por uns 25 minutos.
Deve ser servido quente.
Depois de colocado nas tigelas individuais, adicione o coentro, a cebolinha, e a mussarela.
A mussarela vai derreter, e ficará uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46410-caldo-de-batata-com-frango.html>