

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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