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 batas 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