

SOPA DE FRANGO COM NHOQUE

INGREDIENTES

- 1 peito de frango cozido em cubos
- 4 xícaras de caldo de galinha
- 2 xícaras de creme fresco tem que ser o fresco
- 1 talo de salsa em cubos
- 1 dente de alho picado
- 1/2 cenoura, picado
- 1/2 cebola cortada em cubos
- 1 xícara de espinafre fresco picado
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de chá de tomilho
- sal e pimenta a gosto
- 1 embalagem nhoque de batata congelado
- 1 colher de sopa de amido de milho (opcional)

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, aipo, alho, cenoura no azeite em fogo mediu até a cebola ficar translúcida.

Adicione o frango, caldo de galinha, creme, sal e pimenta, tomilho. Aquecer até a ebulição, em seguida, acrescente o nhoque.

Ferver suavemente por 4 minutos, em seguida, abaixe fogo para ferver por 10 minutos.

Junte o espinafre e cozinhe por mais 1 ou 2 minutos, até murchar.

Acrescente a maisena dissolvida em água fervente 3 colheres sopa de água quente, acrescente a sopa se desejar, uma sopa mais cremosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47057-sopa-de-frango-com-nhoque.html>