

CALDO DE ERVILHA COM FRANGO

INGREDIENTES

1 pacote de ervilha seca

1 kg de peito de frango cozido

Cebola

Alho

Tempero a gosto

Cheiro verde

Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe a ervilha seca na panela de pressão até que fique bem macia.

Enquanto isso com o peito de frango já cozido vai desfiando e depois o refogue com cebola, alho e tempero a gosto.

Coloque a ervilha já cozida e deixe cozinhar mais um pouco até engrossar, mexendo de vez enquanto.

Quando estiver pronto salpique com cheiro verde e queijo ralado (eu usei o parmesão faixa azul).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49868-caldo-de-ervilha-com-frango.html>