

# SOPA CREMOSA DE MANDIOQUINHA COM PEITO DE FRANGO

## INGREDIENTES

1 kg de mandioquinha (batata salsa)  
200 g de peito de frango cozido e desfiado  
2 caldos de legumes  
Cheiro verde  
Sal a gosto  
1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe a mandioquinha com o caldo de legumes até ficar bem macia.  
No liquidificador, coloque a mandioquinha já cozida com um pouco do caldo do cozimento, bata por uns 5 minutos.  
Volte este creme para a panela e coloque o peito de frango, creme de leite, cheiro verde e acerte o sal.  
Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50063-sopa-cremosa-de-mandioquinha-com-peito-de-frango.html>