

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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