

CREME DE LEGUMES COM FRANGO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 200 g de feijão cozido e temperado (pode ser sobra)
- 2 batatas médias (com ou sem casca)
- 2 tomates (com pele e sementes)
- 2 mandioquinhas médias
- 1 cenoura média
- 1 cebola média
- 1 abobrinha média
- 1 berinjela pequena
- 2 litros de água
- alho a gosto (dente ou pasta)
- sal e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente lave bem e descasque as batatas (se desejar), a cenoura, as mandioquinhas e a cebola.

Corte todos os legumes de forma grosseira, e em uma panela de pressão adicione os 2 litros de água, o peito de frango, e todos os legumes. Cozinhe por aproximadamente 20 minutos. Desligue, retire o peito de frango e desfie.

Pegue todos os legumes, mais metade da água da panela, e bata tudo no liquidificador para obter um creme grosso.

Despeje de volta o creme na panela, adicione o frango desfiado, e ferva por 5 minutos, ou até encorpar.

Corrija o sal e acrescente a salsinha.

Pronto, é só servir bem quentinha!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50720-creme-de-legumes-com-frango.html>