SOPA DE ABÓBORA COM GALINHA

INGREDIENTES

3 carcaças de galinha (ossos)

2,5 litros de água

3 ramos de salsão

5 folhas de sálvia

500 g de abóbora

1 peito de frango cozido e desfiado

2 cebolas grandes

2 tomates sem pele

1 batata grande

1 cenoura

3 colheres (sopa) de vinagre de vinho tinto

sal e pimenta a gosto

12 xícaras (chá) de salsinha picada

tempero desidratado a seu gosto (estragão, manjericão, cominho, manjerona etc)

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque a água, a carcaça de frango, o peito de frango, o salsão e as folhas de sálvia

Deixe ferver por uns 40 minutos para tomar gosto

Com uma escumadeira retire o peito de frango depois de cozido e deixe esfriar antes de desfiar

Retire, com a escumadeira, o salsão e as carcaças

Acrescente ao caldo a abóbora descascada e cortada em pedaços, a batata e a cenoura descascadas e cortada em cubos

Descasque as cebolas e corte

Acrescente os tomates sem pele picados

Tempere com sal e pimenta a gosto

Acrescente os temperos desidratados a seu gosto

Desligue o fogo e deixe a sopa esfriar um pouco

Passe tudo pelo liquidificador ou por um mixer

Retorne a sopa à panela e acrescente o peito de frango desfiado

Adicione o vinagre de vinho e misture tudo muito bem

Prove o tempero e se necessário acrescente mais sal e pimenta

Sirva em potes individuais regado com a salsinha picada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5370-sopa-de-abobora-com-galinha.html