

SOPA DE LEGUMES DA IRENE (MARI)

INGREDIENTES

Miúdos de frango (fígado, pescoço, moela)

1/2 xícara de chá de arroz

1 cenoura

2 batatas

1 folha de couve

2 folhas de repolho

1 tablete de caldo de galinha

1 ovo

Salsinha, cebolinha e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe os miúdos de frango com sal até ficarem macios e bem cozidos, misture o arroz e o tablete de caldo de galinha, cuidado com o sal, pois o caldo já contém sal, experimente sempre para não exagerar.

Pique o restante dos ingredientes exceto a salsinha e a cebolinha e acrescente na panela.

Depois que o arroz estiver mole e os legumes também, bata o ovo e misture na sopa junto com a salsinha e a cebolinha.

Fica deliciosa e é receita da vovó.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54849-sopa-de-legumes-da-irene-mari.html>