

# CALDINHO DE LEGUMES

## INGREDIENTES

2 batatas baroa  
2 cenouras  
2 inhames  
1 peito de frango  
3 dentes de alho  
1 colher (sobremesa) de ervas finas  
1 colher (sobremesa) de sal  
1 colher (sobremesa) de óleo  
coentro a gosto  
salsa a gosto  
cebolinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o peito de frango para cozinhar até ficar no ponto para desfiar ou triturar  
Descasque todos os legumes e coloque para cozinhar até que todos estejam ao ponto (macias)  
Não precisa adicionar sal no cozimento  
Com o frango cozido, triture ou desfie para que fique em pedaços bem pequenos, reserve  
Deixe aquecendo por mais 5 minutos  
Desligue o fogão e adicione o coentro, a salsa e a cebolinha a gosto  
Se desejar tempere com outros ingredientes (opcional)  
Coloque os legumes cozidos no liquidificador e reserve a água  
Bata todos os legumes e adicione a água do cozimento até ficar com uma textura homogênea  
Junte o caldo de legumes e o peito de frango triturado em uma só panela  
Deixe aquecendo em fogo baixo  
Soque o alho com o sal  
Doure o alho no óleo e adicione na panela de legumes  
Coloque as ervas finas