SOPA VULCÃO

INGREDIENTES

1 kg de pé de galinha

300 g de mandioquinha ou batata baroa

1 cenoura grande ou 2 pequenas

2 cebolas médias

1 colher (sobremesa) de cúrcuma ou açafrão da terra

1 colher (sopa) cheia de paprica picante

3 tabletes de caldo de galinha

1 xícara (chá) de bacon picado em cubos

1 peito de frango sem pele e sem osso

1/2 xícara (chá) de vinagre

suco de 1 limão

salsinha e cebolinha a gosto

2 dentes de alho

queijo ralado a gosto

1 colher (sopa) cheia de sal

1 pitada de pimenta do reino

MODO DE PREPARO

Limpe os pés de galinha tirando todas as unhas e as peles escuras

Coloque na panela de pressão, cubra com água

Quando pegar pressão aguarde 10 minutos

Tire a pressão e jogue a água fora

Tempere os pés de galinha dentro da panela com o suco do limão, os tabletes, a cúrcuma, a páprica e a pimenta do reino

Coloque as cebolas inteiras e com casca e cubra com água

Tampe a panela e deixe pegar pressão em fogo alto

Depois que pegar pressão abaixe o fogo e aguarde 1 hora e 30 minutos

Em outra panela frite os cubos de bacon até ficar sequinho

Retire da panela e frite o alho nessa gordurinha que ficou

Coloque o peito de frango na panela, já cortado, e frite até dourar

Coloque 1 xícara (chá) de água e cozinhe por 30 minutos na pressão (importante ter 2 panelas ou a receita vai

demorar um pouco mais pra ficar pronta)

Abra a panela e retire o peito de frango

No caldo que restou coloque a batata baroa e a cenoura cortada em rodelas finas

Cozinhe por 10 minutos

Abra a panela, bata tudo no liquidificador e volte para a panela

Acrescente o frango já desfiado e o bacon,

Bata por aproximadamente 3 minutos e peneire com uma colher na peneira

Junte tudo ao creme que está na outra panela

Corrija o sal, se necessário

Acrescente a salsinha e a cebolinha

Sirva bem quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8540-sopa-vulcao.html