

SOPA DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 sobrecoxa sem osso e sem pele
- 2 batatas pequenas descascadas e cortadas em cubos
- 1/2 cenoura descascada e cortada em cubos
- 1/2 abobrinha descascada e cortada em cubos
- 1 tomate sem pele e cortado em cubos
- cebola e alho a gosto
- azeite
- orégano
- sal marinho
- cheiro-verde
- 1/2 xícara de arroz ou macarrão de argolinha (ou os dois também)

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque um pouco de azeite e doure a sobrecoxa
- Frite a cebola, o alho e o tomate
- Adicione água fervente até cobrir os ingredientes
- Cozinhe até amolecer bem o frango, a ponto de cortar pequeno ou desfiar (se necessário, coloque mais água)
- Após o frango estar bem cozido, retire
- Desfie o frango
- Voltar para a panela, junto com todos os temperos
- Se os legumes estiverem cozidos, coloque o arroz e mais água, para que cozinhe bem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12383-sopa-de-frango.html>