

SOPA DE LEGUMES E FRANGO

INGREDIENTES

1 abobrinha
1 cenoura
1 beringela
1 chuchu
1/2 brócolis
1/2 couve flor
Salsinha
Cebolinha verde
2 tabletes de tempero pronto de caldo de galinha
500g de peito de frango

MODO DE PREPARO

Coloque o peito de frango para cozinhar na panela de pressão junto com caldo de galinha e deixe ferver em torno de 20 a 30 minutos

Depois de cozinhar o peito, abra a panela e coloque todos os legumes picados ou ralados

Se achar necessário coloque mais um caldo ou sal

Coloque na pressão novamente e deixe ferver por mais 20 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4989-sopa-de-legumes-e-frango.html>