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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/7996-caldinho-de-legumes.html