

CALDO DE GALINHA

INGREDIENTES

500 g de osso do peito ou coxas de frango sem pele

2 tomates

1 cebola

1 ramo de alecrim

1 ramo de tomilho

1 folha de louro

1 colher (sopa) de açafrão em pó

1 colher (chá) de pimenta-do-reino

1 talo de aipo

1 alho-poró

1 cenoura

4 litros de água

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela e deixe ferver

Diminua o fogo, tampe e deixe apurar por pelo menos 1 hora

Coe e utilize

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2095-caldo-de-galinha.html>