

CALDO CREMOSO DE ABÓBORA MORANGA E FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango desfiado em pedaços grandes

1/2 abóbora moranga (casca grossa)

sal a gosto (tempero caseiro)

azeite

1 cebola grande

1 dente de alho inteiro

2 cenouras médias

2 batatas inglesas

1/2 caixinha de creme de leite

1 cubo caldo de galinha

cheiro-verde (salsinha, cebolinha, oregano etc)

torradas ou fatias de pão para acompanhar

MODO DE PREPARO

Primeiro descasque as batatas e cenouras

Deixe a abóbora com casca e coloque na água em fogo alto

Assim que levantar fervura, desligue o fogo e tire as cascas dos pedaços (dessa forma é mais fácil e não deixa ter desperdício da abóbora)

Em uma panela média, coloque um fio de azeite, 1 colher de tempero caseiro e refogue a abóbora com a cenoura e as batatas

Acrescente a cebola picada grosseiramente, o alho inteiro e o caldo de galinha

Com auxílio de uma concha, bata no liquidificador aos poucos todo o caldo da panela

Acrescente o creme de leite

Mexa até dissolver completamente

Deixe cozinhar o creme por mais 2 minutinhos, sempre mexendo para não agarrar ao fundo

Se necessário adicione mais sal a gosto

Sirva com pão ou torradas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4448-caldo-cremoso-de-abobora-moranga-e-frango.html>