

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://receitaecozinha.com.br/receita/7996-caldinho-de-legumes.html>