

# SOPA CALDO DE LEGUMES TEM DE TUDO

## INGREDIENTES

1 peito de frango  
4 batatas pequenas  
6 mandioquinhas  
2 copos de repolho ralado  
2 copos de cenoura ralada  
1 copo de couve manteiga cortado fininho  
1 copo de abobrinha fatiada ou ralada  
1 cebola pequena  
cheiro-verde a gosto  
sal a gosto  
azeite  
colorau  
pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o azeite e doure o frango em cubos grandes, quando estiver branco coloque a cebola e os temperos e mexa bem para fritar

Cubra com água e leve em fogo médio até cozir

Pique as batatas e a mandioquinha em cubos e reserve

Retire o frango da panela e dê uma desfiada grosseiramente e então reserve

Coloque todos os legumes na panela e acrescente água até cobrir, aproveitando o que restar do caldo do frango

Leve em pressão por aprox 20 minutos ou até cozir

Em um liquidificador coloque 2/3 da sopa e bata bem até virar um creme

Junte de volta na panela e acrescente o frango, misture bem e pronto

Fica muito saborosa e com gosto presente da mandioquinha

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/540-sopa-caldo-de-legumes-tem-de-tudo.html>