

# SOPA DE ABÓBORA COM GALINHA

## INGREDIENTES

3 carcaças de galinha (ossos)  
2,5 litros de água  
3 ramos de salsa  
5 folhas de sálvia  
500 g de abóbora  
1 peito de frango cozido e desfiado  
2 cebolas grandes  
2 tomates sem pele  
1 batata grande  
1 cenoura  
3 colheres (sopa) de vinagre de vinho tinto  
sal e pimenta a gosto  
12 xícaras (chá) de salsa picada  
tempero desidratado a seu gosto (estragão, manjericão, cominho, manjerona etc)

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque a água, a carcaça de frango, o peito de frango, o salsa e as folhas de sálvia  
Deixe ferver por uns 40 minutos para tomar gosto  
Com uma escumadeira retire o peito de frango depois de cozido e deixe esfriar antes de desfiar  
Retire, com a escumadeira, o salsa e as carcaças  
Acrescente ao caldo a abóbora descascada e cortada em pedaços, a batata e a cenoura descascadas e cortada em cubos  
Descasque as cebolas e corte  
Acrescente os tomates sem pele picados  
Tempere com sal e pimenta a gosto  
Acrescente os temperos desidratados a seu gosto  
Desligue o fogo e deixe a sopa esfriar um pouco  
Passe tudo pelo liquidificador ou por um mixer  
Retorne a sopa à panela e acrescente o peito de frango desfiado  
Adicione o vinagre de vinho e misture tudo muito bem  
Prove o tempero e se necessário acrescente mais sal e pimenta

Sirva em potes individuais regado com a salsinha picada

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6098-sopa-de-abobora-com-galinha-2.html>