

## Canja de galinha com Legumes



Nos dias frios a sopa é sempre a melhor opção para se alimentar. Além de alimentar esquentar o corpo e traz a sensação de mais relaxamento.

Como você verá esta é uma receita relativamente simples e barata. A maioria dos ingredientes você deve ter em casa.

### Ingredientes

- 2 peitos de frango desossados e sem pele, cortados em cubos;
- 1 cebola média, picada;
- 2 cenouras, descascadas e cortadas em rodela;
- 2 talos de aipo, picados;
- 2 dentes de alho, picados;
- 1 batata média, descascada e cortada em cubos;
- 1 xícara de ervilhas congeladas;
- 6 xícaras de caldo de galinha;
- 1 colher de sopa de azeite;
- 1 colher de chá de tomilho seco;
- 1 folha de louro;
- Sal e pimenta a gosto;
- Salsinha picada para decorar.

## Modo de preparo

*Refogando o Frango:* Em uma panela grande, aqueça o azeite em fogo médio. Adicione os cubos de frango e refogue até dourar levemente. Retire o frango da panela e reserve.

*Refogando os Vegetais:* Na mesma panela, adicione a cebola, o alho, as cenouras e o aipo. Refogue por alguns minutos até que os vegetais estejam levemente amolecidos.

*Adicionando Caldo e Temperos:* Volte o frango para a panela e adicione o caldo de galinha, o tomilho seco e a folha de louro. Tempere com sal e pimenta a gosto.

*Cozimento:* Deixe a sopa ferver e, em seguida, reduza o fogo para médio-baixo. Cozinhe por cerca de 20-25 minutos, ou até que os legumes estejam macios.

*Adicionando Ervilhas e Batata:* Adicione as ervilhas congeladas e os cubos de batata à sopa. Cozinhe por mais 10-15 minutos, até que as ervilhas e a batata estejam cozidas.

*Ajustando o Sabor:* Prove a sopa e ajuste o tempero, se necessário, removendo a folha de louro.

## Hora de servir a sopa

Retire a folha de louro e descarte.

Sirva a sopa quente em tigelas individuais, polvilhada com salsinha picada.

Essa sopa de frango com legumes é perfeita para aquecer nos dias frios de inverno. A combinação de frango suculento, legumes variados e caldo de galinha aromático cria um prato deliciosamente reconfortante. Aproveite com pão fresco ou torradas para uma refeição completa e aconchegante.



## Tutorial de receita de sopa de frango em vídeo

[CLIQUE AQUI PARA LER ESTA MATÉRIA COMPLETA](#)

[\*\*https://tastyculinaryjourney.info\*\*](https://tastyculinaryjourney.info)