



Caldo verde com frango



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Peito de frango (cozido e desfiado)	1 unidade	400 g
Couve (fatiada)	1 maço	150 g
Água	10 xícaras (chá)	2 l
Purê de batatas AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	200 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até dourar.
2. Acrescente o frango e refogue por 5 minutos, ou até dourar. Adicione a couve e refogue por mais 2 minutos, ou até mudar de cor.
3. Coloque a água e deixe cozinhar até levantar fervura, misture o Purê de Batatas Ajinomoto® e espere levantar fervura novamente. Retire do fogo e sirva em seguida.