

Caldo de galinha com Capelete



Ingredientes: 500 grama de peito de frango sem pele e cortado em pedaços
500 grama de capelete de frango
500 grama de batata
200 grama de queijo parmesão ralado
1 unidade de caldo de galinha
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Em uma panela de pressão cozinhar o frango com a batata, colocar o caldo de galinha e o sal. deixar na pressão 30 minutos (deixe esfriar) Desfiar o peito de frango Amassar toda as batatas Volta para a panela o frango e as batatas, Coloque o capelete e deixe cozinhar Servir em um prato fundo e polvilhar o queijo a gosto Bom apetite!!!!

Sugestões Adicionais: