

# SOPA DE AMENDOIM E FRANGO



## CONFEÇÃO

1. Na taça, com o acessório misturador, colocar o azeite, a cebola e as batatas em cubinhos, selecionar o programa automático Slow Cook por 5 minutos.
2. Acrescentar o caldo de frango (bem quente), a manteiga de amendoim e dar uma mexedela com a espátula para dissolver.
3. Acrescentar o tomate e o frango em cubinhos, temperar com os os condimentos, programar 25 minutos, velocidade 1 a 110°C (se o frango do campo não for muito tenro colocar mais tempo).
4. Distribuir por tacinhas e decorar com o pepino em juliana e o amendoim.

## INGREDIENTES

- 1 LITRO DE CALDO DE GALINHA QUENTE (OU DOIS CUBINHOS DE PREPARADO DE COMPRA E 1 LITRO DE ÁGUA QUENTE)
- 150GR DE CARNE DE FRANGO (PEITO DE FRANGO DO CAMPO)
- 1 CEBOLA MÉDIA EM CUBOS PEQUENOS
- 2 BATATAS MÉDIAS EM CUBOS PEQUENOS
- 150GR DE MANTEIGA DE AMENDOIM (CASEIRA, SEM AÇUCAR)
- 1 TOMATE PEQUENO SEM PELE E GRAINHAS EM CUBOS PEQUENOS
- 1 COLHER DE CHÁ DE PIMENTÃO DOCE
- 1 COLHER DE CHÁ DE CARIL DOCE
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- SAL
- PIMENTA
- PARA DECORAR: DUAS COLHERES DE SOPA DE AMENDOIM SECO TOSTADO
- METADE DE UM PEPINO EM JULIANA