





SOPA LEVE DE LEGUMES E FRANGO

2 porções

INGREDIENTES

- 250 gramas de abobrinha crua (1 unidade
 Sal à gosto médial
- 1 unidade pequena de cenoura crua (55 g)
- 1 unidade pequena de tomate com semente cru (50 g)
- 1 dente de alho, cru (3 g)
- 1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem (8 g)

- Pimenta do reino à gosto
- 2 colheres de sopa, picada de cebolinha verde, crua (12 g)
- 2 xícaras de chá de água quente
- 200 gramas de peito de frango, sem pele, cozido

MÉTODO DE PREPARO

1º Pique a abobrinha, a cenoura e o tomate em cubos. Leve uma panela ao fogo médio e acrescente o azeite e o alho. Mexa bem até dourar. Acrescente o tomate e o sal. mexa e deixe cozinhar por 1 minuto. Adicione o restante dos legumes (abobrinha e cenoura), o cheiro verde e a pimenta do reino. Cubra os legumes com a água quente, acrescente o frango desfiado e deixe cozinhar até que estejam macios.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (526 g)	% DDR
ENERGIA	45 kcal	236 kcal	12 %
CARBOIDRATOS	2 g	8 g	3 %
PROTEÍNA	6 g	34 g	45 %
GORDURA	1g	7 g	14 %
GORDURAS SATURADAS	0 g	2 g	8 %
FIBRA ALIMENTAR	1g	3 g	11 %
SÓDIO	24 mg	128 mg	5 %