



## SOPA DE ABÓBORA COM FRANGO NEPHRO

🕒 1 hora e 20 minutos

🕒 1 hora e 20 minutos

🍴 6 porções

### INGREDIENTES

- 1 unidade pequena de peito de frango, sem pele, cozido [140 g]
- 1 unidade média de cebola [70 g]
- 500 gramas de abóbora descascada e cortada em cubos
- 1 colher de sobremesa de gengibre ralado
- 1 pitada de sal de ervas
- Coentro a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva [16 g]
- 1 unidade média de cenoura [100 g] descartar a água do primeiro cozimento
- 1 unidade média de batata inglesa cozida [140 g] ou 2 escumadeiras médias cheias, picada de abóbora cabotian cozida [200 g]

### MÉTODO DE PREPARO

- 1º Em uma panela, aqueça 2 colheres de sopa de azeite de oliva e refogue 1 cebola picada e 1 colher de sopa de gengibre.
- 2º Adicione o peito de frango e 2 tomates cortados. Tampe a panela e deixe cozinhar por cinco minutos.
- 3º Vire o frango, acrescente a batata, a cenoura e deixe cozinhar por mais cinco minutos.
- 4º Em seguida, acrescente a abóbora em cubos, sal com moderação, e 2 litros de água quente. Tampe a panela e cozinhe por mais ou menos 30 minutos.
- 5º Retire o frango, desfie e reserve.
- 6º Transfira o caldo da panela para o liquidificador e bata até ficar homogêneo.
- 7º Volte o caldo para a panela, junte o frango, espere ferver, desligue o fogo e acrescente o coentro picado.
- 8º Sirva em seguida.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (150 g)	% DDR
ENERGIA	64 kcal	97 kcal	5 %
CARBOIDRATOS	6 g	9 g	3 %
PROTEÍNA	5 g	8 g	11 %
GORDURA	2 g	3 g	6 %
GORDURAS SATURADAS	0 g	1 g	3 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	2 g	9 %
SÓDIO	13 mg	20 mg	1 %