

BOBÓ DE GALINHA PRA FAMÍLIA TODA! ESSE É O MELHOR DE TODOS, FICA MARAVILHOSO!

INGREDIENTES

- 2 peitos de frangos desfiados
- 3 raízes médias de mandiocas cozidas
- 2 lata milho ou seleta (opcional) ou um de cada
- 1 lata de creme de leite (400 g)
- 4 colheres (sopa) extrato de tomate
- 4 colheres (sopa) bem cheias de óleo de soja
- 1 litro de leite
- 1 cebola grande ralada ou cortada bem miúda
- 1 pitada de pimenta do reino
- Cebolinha ou temperinho verde para polvilhar
- Sal a gosto
- Acompanhamento: arroz, farofa e batata palito fritas ou palhas

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque na ordem: 3 raízes mandicas cozidas, lata de creme de leite, sal a gosto, o leite até chegar na medida de 1 litro.

Bata tudo até ficar um líquido grosso e cremoso.

Na panela coloque o óleo, deixe esquentar bem, coloque em seguida as cebolas já cortadas ou raladas.

Jogue o extrato, deixe fritar bem, até ficar bem vermelho (quase queimando), em seguida o frango desfiado.

Frite bem tudo, mexendo sem parar os ingredientes, depois jogue o milho ou a seleta, mexendo sempre.

Coloque sal e pimenta a gosto.

Depois de bem frito e vermelho, pegue o líquido do liquidificador e jogue bem devagar dentro da panela, mexendo para se misturar.

Abaixe o fogo e mexa até levantar borbulhas, isso leva 30 minutos.

Coloque em um prato fundo, depois polvilhe com cebolinha ou temperinho verde.

Sirva com arroz, farofa e batatas fritas ou palhas.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

O Bobó de um dia para outro fica muito mais saboroso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13651-bobo-de-galinha-para-familia-toda-esse-e-o-melhor-de-todos-fica-maravil>

[hoso.html](#)