

CALDO DE MANDIOQUINHA COM FRANGO DIVINO

INGREDIENTES

1 kg de mandioquinha
400 g de frango desfiado
1 cebola média picada
4 dentes de alho amassados
2 cubos de caldo de galinha
1 L de água
salsinha e cebolinha picadas a gosto
sal e pimenta a gosto
4 colheres (sopa) de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as mandioquinhas em pedaço menores

Ferva até que a mandioquinha esteja macia ao espetar com o garfo

Reserve o restante da água usada no cozimento

Acrescente o frango desfiado, tempere com o sal e pimenta a gosto (coloque pouco sal, não esqueça que o caldo de frango já possui sal) refogue até que tudo esteja bem misturado

Quando levantar fervura e atingir a consistência desejada, acrescente a salsinha e cebolinha

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1433-caldo-de-mandioquinha-com-frango-divino.html>