CALDO DE KENGA BEM CREMOSO E FÁCIL DE FAZER PARA O ALMOÇO OU JANTAR

INGREDIENTES

600 gramas de mandioca

400 gramas de frango cozido e desfiado

200 gramas de bacon

1 cebola

4 dentes de alho

2 colheres(sopa) de extrato de tomate

1 colher(sopa) de manteiga

1 colher(chá) de açafrão

1 colher(chá) de lemon pepper

1 colher(chá) de páprica defumada

Cheiro verde a gosto

Sal e pimenta do reino a gosto

Água fervente o quanto baste para cozinhar a mandioca

Azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela com água fervente, fogo médio, adicione a manteiga e a mandioca e deixe cozinhar até ficar bem macia.

Coloque uma panela grande, o azeite e o bacon picado, leve em fogo médio, e deixe fritar bem. Adicione a cebola e a alho e deixe refogar um pouco mais.

Adicione o frango desfiado, o lemon pepper, a páprica defumada, extrato de tomate, pimenta do reino, sal, e refogue bem para envolver todos os temperos.

No liquidificador coloque a mandioca e o caldo do cozimento e bata bem até obter um purê homogêneo.

Despeje esse purê na panela do refogado do frango, misture bem para agregar, e deixe ferver um pouco.

Adicione o açafrão, misture bem, ajuste o sal, coloque o orégano, o cheiro verde e deixe ferver por 4 minutos.

Retire do fogo, e sirva em seguida esse suculento caldo de kenga!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/17324-caldo-de-kenga-bem-cremoso-e-facil-de-fazer-para-o-almoco-ou-jantar.html