

CALDO DE MANDIOCA COM FRANGO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 1 kg de mandioca cozida
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho
- azeite
- 2 tabletes de caldo de galinha
- sal a gosto
- salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

- Cozinhe o frango e desfie bem desfiadinho
- Reserve a água do cozimento
- Coloque a mandioca na panela de pressão e cubra com água
- Tampe a panela e leve ao fogo médio
- Quando começar a pegar pressão, conte 35 minutos
- Desligue o fogo e deixe a pressão sair sozinha
- Transfira a mandioca cozida para o liquidificador e adicione a água do cozimento do frango
- Bata até formar um caldo cremoso, reserve
- Em uma panela aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola
- Deixe fritar bem e em seguida despeje a mandioca batida
- Deixe cozinhar por 5 minutos em fogo baixo
- Para finalizar acerte o sal, adicione a salsinha e cebolinha a gosto e sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8412-caldo-de-mandioca-com-frango.html>