

CALDO DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxa de frango sem pele

2 cebolas grandes picadas

alho a gosto

sal

cheiro verde a gosto

500 g de mandioca

3 colheres de molho de tomate

1/2 colher de açafrão

pimenta-de-cheiro a gosto

aproximadamente 2 litros de água

1 colher de azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque 1 colher de azeite e frite o alho, a cebola picada em cubos, o açafrão e o molho de tomate.

Refogue tudo e, em seguida, acrescente as sobrecoxas sem a pele e refogue.

Em seguida, coloque 1 litro de água e coloque para pegar pressão.

Deixe cozinhar até o frango ficar macio a ponto de conseguir retirar a carne do osso.

Retire todo o osso, acrescente mais água e a mandioca e deixe pegar pressão, cozinhando por aproximadamente 40 minutos.

Desligue o fogo, deixe a pressão sair e confira se a mandioca cozinhou.

Se estiver macia, com um amassador de feijão manual, amasse tudo, pois o frango irá desfiar e a mandioca formará um creme.

Em seguida, acrescente água, pimenta-de-cheiro e acerte o sal, deixando ferver até formar um caldo consistente.

Coloque o cheiro verde e está pronto para servir com torradas e queijo fresco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/15173-caldo-de-frango.html>