MELHOR BOBÓ DE FRANGO DO MUNDO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

3 unidades de mandioca

1 extrato de tomate

1 lata de creme de leite

alho

1 tomate grande

1 cebola grande

1 limão

caldo de carne (opcional)

sal

cheiro-verde a gosto

batata palha

MODO DE PREPARO

Coloque a mandioca, cebola já descascada, tomate e caldo de carne (o gosto fica melhor do que de frango) para cozinhar por 35 minutos.

Com o frango já descongelado, pique em pequenos pedaços, tempere com sal, alho e limão.

Frite o frango já temperado até dourar.

Com a mandioca, cebola e tomate já cozidos, bata no liquidificador, use o mesmo caldo usado para o cozimento.

No frango, acrescente o extrato de tomate e deixe fritar um pouco no óleo (1 minuto).

Acrescente água até cobrir o frango e deixe cozinhar o molho até engrossar (não é necessário acrescentar trigo ou até maisena).

Assim que engrossar o caldo do frango, verifique se a quantidade de sal está a gosto, deixe passar um pouco o gosto no sal, pois o creme de leite no final cortará um pouco o gosto.

Derrame a mandioca já batida no liquidificador no frango (não é necessário acrescentar água).

Deixe ferver até borbulhar e o caldo ficar grosso.

Acrescente cheiro-verde a gosto.

Desligue a panela e acrescente o creme de leite (se achar necessário, coloque 2 latas de creme de leite).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20861-melhor-bobo-de-frango-do-mundo.html