

# 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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