

BOBÓ À MODA CAIPIRA

INGREDIENTES

1 bandeja de frango
1 kg de mandioca
1/2 litro de água
1 cebola
3 dentes de alho
1 colher de óleo ou margarina
1 colher (chá) de corante ou açafrão
sal a gosto
coentro e cebolinha verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, aqueça o óleo ou a margarina, a cebola, o alho, e o corante ou açafrão e sal a gosto.

Em seguida, acrescente o frango já cortados em cubinhos, a mandioca em pedaços e deixe cozinhar por uns 20 minutos.

Após cozido, separe o frango e com a água do cozimento, bata no liquidificador a mandioca.

Leve para a panela a mandioca já batida e acrescente um pouco de frango desfiado, a cebolinha verde e o coentro a gosto.

Sirva com arroz branco e os pedacinhos de frango.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22312-bobo-a-moda-caipira.html>