

BOBÓ DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de filé de sassami ou peito de frango

1 kg de mandioca

2 tomates

1 cebola

molho de tomate

1 caixa creme de leite

sal a gosto

2 colheres (sopa) de requeijão

1 tablete de caldo de frango

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com o tablete de frango e depois desfie.

Cozinhe a mandioca, em seguida bata no liquidificador com a água do cozimento mesmo (bati quase toda a mandioca, um liquidificador quase cheio, não ocupei toda a mandioca cozida).

Em uma panela, coloque o frango desfiado, tomate, cebola picada e sal a gosto.

Frite e depois coloque o molho de tomate a gosto.

Depois, coloque a mandioca batida e mexa, se caso não ficar com uma corzinha, pode colocar um pouquinho de colorau.

Depois, coloque a caixinha de creme de leite, mexa e em seguida acrescente 2 colheres de requeijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23754-bobo-de-frango.html>