

CALDO DE FRANGO FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de mandioca
2 tomates
2 cebolas grandes
500 g de peito de frango
1 caldo de galinha
cheiro-verde
1 extrato de tomate pequeno
1 lata de milho verde

MODO DE PREPARO

Cozinhe mandioca, com água e sal.

Cozinhe o peito de frango e desfie após cozidos.

Em um liquidificador, bata a mandioca, cebola e tomate formando um caldo grosso (use a água do próprio cozimento para formar o caldo, desde que fique grosso).

Em uma panela, coloque o óleo, cebola, caldo de galinha e corante.

Adicione o frango, mexa, acrescente o extrato de tomate e misture.

Coloque o caldo da mandioca, adicione milho e cheiro-verde (a gosto).

Deixe ferver e está pronto; fica uma delícia e não tem erro; receita testada e aprovada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23990-caldo-de-frango-facil.html>