

CALDINHO DE FRANGO COM MANDIOCA

INGREDIENTES

- 2 kg de mandioca
- 3 peitos de frango
- 2 cebolas em cubos
- 4 dentes de alho picados
- 2 caldos knorr de frango
- salsinha e cebolinha
- 1 colher (sopa) de açafrão

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca até que fique bem molinha.

Bata a mandioca com a água do cozimento e reserve

Cozinhe os peitos de frango com os cubos de caldo knorr.

Depois de cozido, desfie-o e refogue com os temperos.

Acrescente a mandioca batida, acrescente o açafrão e deixe ferver.

Se necessário, acrescente sal e outros temperos a gosto.

Sirva com torresminhos fritos e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24530-caldinho-de-frango-com-mandioca.html>