

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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