

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