BOBÓ DE FRANGO À MODA RUFINOS

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortado em cubos tempere a gosto

1 cebola picada em cubos fininhos

2 dentes de alho picados

1 colher (chá) de coentro

1 garrafinha leite de coco (200 ml)

1 kg de mandioca descascada e cozida em pequenos cubos

340 ml de molho de tomate

pimenta preta ou pimenta-do-reino a gosto

2 latas de creme de leite (opcional)

3 colheres (sopa) de dendê

1 colher (sopa) de açúcar

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela com o dendê, coloque o frango e deixe refogar por 5 minutos ou até que seque a água

Deixe fritar até dourar, desligue o fogo e reserve

Agora pegue metade da mandioca e bata no liquidificador com o próprio caldo da mandioca e junto coloque o coentro e a pimenta

Ligue novamente o fogo com a panela que está o frango e coloque o molho de tomate, o açúcar, o leite de coco, a outra metade da mandioca em cubos e a mandioca batida no liquidificador

Desligue o fogo e pronto

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2590-bobo-de-frango-a-moda-rufinos.html