

FRANGO COM MANDIOCA DA LU

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 500 g de mandioca

1 colher sopa de óleo

1 colher sopa de cebola picada

1 colher café de açafrão

1 pitada de sal

1 litro de água

RECHEIO:

Recheio: 500 g de frango picado em cubinhos

2 colheres sopa de cebola picada

2 dente de alho amassados

1 colher sopa de óleo

1 colher sobremesa de colorau

1 colher café rasa de canela em pó

2 xícaras de chá de água

sal e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Refogue a cebola com o óleo, junte a mandioca picada, o açafrão e o sal, junte a água e deixe cozinhar até a mandioca desmanchar.

Estando bem molinha bata no liquidificador com a água e reserve.

Caso a mandioca estiver muito dura, acrescente mais 1/2 litro de água.

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola, o alho, junte o frango e deixe fritar.

Acrescente o colorau, a canela e frite mais um pouco, junte a água e deixe cozinhar até a água reduzir.

Em uma travessa, coloque o frango e despeje por cima o creme de mandioca.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28698-frango-com-mandioca-da-lu.html>