

# ESCALDADO CUIABANO

## INGREDIENTES

óleo para refogar

2 cebolas médias picadas

3 tomates médios sem sementes picados

1 peito de frango cozido e desfiado

200 ml de molho de tomate pronto

2 litros de água fervente

1 colher de chá de açúcar para quebrar a acidez do tomate

6 ovos

1 colher de sopa de coentro picado

salsinha picada

temperos a gosto, caldo de galinha, sazón e sal

farinha de mandioca crua

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola com um pouquinho de óleo.

Junte o tomate e deixe refogar.

Ponha o frango desfiado, junta o caldo de galinha e o sal, refogue mais um pouco até derreter o tomate.

Acrescente a água e assim que levantar fervura abaixe o fogo.

Vá polvilhando a farinha aos poucos e mexendo para não empelotar.

Quebre um ovo por vez em um copo e coloque no caldo, não ponha os ovos um em cima do outro, deixe-os separados.

Espere cozinhar um pouco os ovos antes de mexer para que não se desmanchem totalmente.

Coloque o coentro e a salsinha.

O coentro é um tempero forte, use aos poucos.

Eu usei sobrecoxa desfiada, acho a carne mais suculenta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31590-escalhado-cuiabano.html>