

# 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, junte 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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