

CALDO DE FRANGO CREMOSO DA MAMIS

INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango cozido em água e sal e desfiado

1 kg de mandioca cozida e amassada

250 g de bacon picadinho

1 linguiça calabresa

1 cebola grande ralada

2 dentes de alho médios amassados

1 pimenta bode picadinha

sal a gosto

1 copo de requeijão cremoso

1 caixa de creme de leite

3 copos de água fervendo

cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o frango para cozinhar na panela de pressão, quando a panela começar a soltar a pressão, cozinhe por 15 minutos e desligue.

Retire toda a água e a pressão da panela, sacuda por alguns minutos (mais ou menos 2 minutos e o frango estará todo desfiado, reserve.

Amasse a mandioca cozida e reserve.

Enquanto isso coloque em uma panela grande e alta o azeite, o bacon, o alho, a linguiça, e a cebola. Doure e junte o frango desfiado, a pimenta e refogue.

Junte 3 copos de água fervendo, a mandioca cozida e amassada.

Dose o sal.

Cozinhe por 5 minutos, desligue o fogo, junte o requeijão e o creme de leite e sirva em seguida.

Coloque cebolinha por cima à vontade. Acompanha torradas (opcional).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31966-caldo-de-frango-cremoso-da-mamis.html>