

CALDO DE FRANGO DELICIOSO

INGREDIENTES

1/2 peito de frango
1 kg de mandioca temperada com pimenta calabresa
3 caldos de frango knorr
Alho amassado com sal
Pimenta-do-reino
3 colheres de azeite
1 colher cheia de açafrão
2 cebolas médias
2 tomates médios
1 pimentão
3 pimentas de cheiro grandes
cebolinha e coentro agostado
extrato de tomate e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em duas panelas de pressão separadamente coloque o frango com dois caldos knorr e a mandioca para pegar pressão.

Depois que o frango estiver cozido desfie-o.

A mandioca bata no liquidificador com a água do cozimento do frango.

Depois de picados todos os temperos coloque em uma panela grande coloque na panela o azeite para fritar o alho, o outro caldo knorr e o açafrão.

Depois coloque os temperos e deixe refogar bem.

Adicione o extrato de tomate e o sal se necessário.

Depois coloque o frango e refogue mais um pouco e adicione o caldo de mandioca e deixe ferver e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32291-caldo-de-frango-delicioso.html>