

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 colhes de azeite

1 colher cheia de açafrão

2 cebolas médias

2 tomates médios

1 pimentão

3 pimentas de cheiro grandes

cebolinha e coentro agosto

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>