

SOPA DE MANDIOQUINHA COM FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango pequeno, cozido e desfiado

500 g de mandioquinha

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

2 cubos de caldo de galinha ou legumes

1 tomate picado

2 colheres (sopa) de óleo

salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela aquecer o óleo e refogar o alho e a cebola.

Juntar o peito de frango desfiado e o tomate, refogar.

Acrescentar a mandioquinha lavada, descascada e cortada em pedaços, cubos de caldo e 1 litro de água. Deixar até amolecer a mandioquinha.

Retirar os pedaços de mandioquinha, colocar em um prato e amassar com um garfo. Colocar novamente na panela, mexer para misturar, desligar o fogo e juntar a salsinha e a cebolinha.

Servir em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32351-sopa-de-mandioquinha-com-frango.html>