

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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