

CALDO DE MANDIOCA PRÁTICO

INGREDIENTES

500 g de mandioca cozida e picada

500 g de filé de peito de frango

1 cebola média picada

1 tomate grande picado

2 cubos de caldo de galinha caipira

1 colher de (café) sal

2 dentes de alho amassados

1 colher (chá) de óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com 1 cubo de caldo de galinha e 1 colher de café de sal.

Separe o frango da água e desfie.

Coe e reserve água do cozimento.

Em uma panela coloque 1 colher chá de óleo, a cebola, o alho e refogue até a cebola ficar transparente.

Acrescente o granfo desfiado e refogue.

Coloque o tomate picado e abafe.

Bata no liquidificador a mandioca picada com o caldo do frango e mais um pouco de água se for necessário.

Despeje a mistura na panela com o frango, adicione mais um cubo de caldo de galinha, deixe ferver misturando de vez em quando, adicione aos poucos água até que fique da consistência de sua preferência (mais grosso ou mais ralo). Acerte o sal e acrescente os temperos que preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32483-caldo-de-mandioca-pratico.html>