

CREME DE ABÓBORA COM MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

1/4 abóbora cabotia cortada em pedaços (descascar deixando algumas partes com a casca a gosto)

1 mandioquinha grande descascada e cortada em pedaços

100gr de frango cozido e triturado (peito frango recomendável devido ao osso)

1/2 cebola picadinha

Cebolinha e salsa a gosto

1 caldo de galinha

Pimenta-do-reino branca moída a gosto

1 litro de água para cozinhar a abóbora e mandioquinha

1/2 litro de água para cozinhar o frango

1 colher de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Temperar o frango com sal e alho triturado ou amassado e colocar na água para cozinhar com o tablete de caldo de galinha (aproximadamente 15 minutos).

Deixar esfriar e reservar, não jogar água fora.

Cortar a abóbora e mandioquinha e colocar pra cozinhar até fica macio, passar no liquidificador ou processador (não jogar a água do cozimento fora).

Em uma panela colocar o óleo e cebola para dourar, acrescentar o frango triturado e refogar por uns 5 minutos, colocar cebolinha, pimenta e salsa, abóbora e mandioquinha batida e as águas do cozimento

Não é necessário colocar sal devido ao caldo de galinha mas pode acertá-lo dependendo do seu gosto.

Deixar ferver por mais uns 10 minutos ou até reduzir a ponto de creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32551-creme-de-abobora-com-mandioquinha.html>