

BOBÓ DE FRANGO SEM MANDIOCA

INGREDIENTES

1 peito de frango cozido e desfiado (reserve a água do cozimento)

3 colheres sopa de azeite ou óleo

1 lata de milho verde com água

2 dentes de alho

1/2 cebola picadinha

1/2 lata de molho e tomate pronto

1 pão francês ou 4 fatias de pão de forma sem casca

2 xícaras de água (que cozinhou o frango)

1 caixinha de creme de leite sem soro

azeitonas opcional

sal a gosto

colorau a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela em fogo baixo, refogue com o azeite a cebola picadinha e o alho.

Depois de estarem refogadas, acrescente o frango desfiado, a metade do milho verde, as azeitonas (se for do seu gosto), o molho de tomate e o colorau e tempere conforme preferir.

Deixe refogar por 5 minutos em fogo baixo mexendo de vez em quando.

Enquanto isso no liquidificador ou processador, coloque o restante do milho verde com a água do pote dele mesmo e o pão.

Bata até que fique uma massa homogênea.

Após refogado o frango, acrescente a mistura do liquidificador.

Misture bem, acrescente a água que cozinhou o frango aos poucos, até que fique com aspecto homogêneo.

Desligue o fogo e acrescente misturando bem o creme de leite, acerte o sal se precisar.

Sirva com arroz branco e batata palha.

Fica maravilhoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/33296-bobo-de-frango-sem-mandioca.html>