

CREME DE FRANGO E MANDIOQUINHA (BATATA BARÔA)

INGREDIENTES

450 g de peito de frango
1 kg de batata
300 g de mandioquinha (batata barôa)
1 xícara de café de azeite de oliva extra-virgem
2 cebolas
3 dentes de alho
sal a e pimenta a gosto
salsa e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Lavar e colocar o peito de frango para cozinhar em 1 litro de água aproximadamente 20 minutos (não deixar muito tempo pois o frango poderá ficar duro).

Descascar a batata e a mandioquinha.

Cortá-las em pedaços de mais ou menos 3 cm para facilitar o cozimento.

Cozinhar a batata e a mandioquinha em 1,5 litros de água.

Após cozinhar o frango, desfiar ainda quente, com o auxílio de 2 garfos (um fica fixo e o outro desfia) e reservar.

Amassar a batata e a mandioquinha.

Não jogar fora nem a água de cozimento do frango e nem a da batata e mandioquinha.

Em uma panela colocar o azeite de oliva extra-virgem e dourar o alho picado.

Logo a seguir, colocar a cebola picada em cubinhos e misturar sempre até a cebola ficar macia.

Quando começar dourar a cebola, juntar o frango desfiado e refogar, mexendo sempre.

Após refogar o frango, juntar a batata e a mandioquinha amassadas e continuar mexendo até ficar uma consistência de purê.

Adicionar toda a água de cozimento do frango aos poucos e mexendo sempre para não agarrar no fundo.

Adicionar a água de cozimento da batata e mandioquinha até o ponto de sopa.

Colocar o sal e pimenta a gosto.

Apagar o fogo.

Colocar salsa e cebolinha a gosto.

Mexer até homogeneizar.

Servir quente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39218-creme-de-frango-e-mandioquinha-batata-baroa.html>