

CALDO DE FRANGO NUTRITIVO

INGREDIENTES

1 kg de mandioca

1 peito de frango

1 pote requeijão cremoso

1 caldo de galinha

cheiro verde, cebolinha e coentro a gosto

1 litro e 1/2 de água

sal a gosto

pimenta a gosto

1 tomate

1 cebola média

1 pitada de colorau vermelho

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca e reserve com o tablete de caldo galinha. Reserve o caldo.

Cozinhe o peito de frango, deixe esfriar, desfie e reserve.

Pegue a mandioca cozida, bata no liquidificador com a água em que foi cozida.

Coloque em uma panela e leve ao fogo brando até ferver.

Refogue o peito de frango desfiado com a cebola e o tomate picado em cubos, tempere a gosto com sal e pimenta.

Junte com a mandioca, o requeijão cremoso e o cheiro verde.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/40657-caldo-de-frango-nutritivo.html>