

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40657-caldo-de-frango-nutritivo.html>