BOBÓ DE FRANGO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

400 g de bacon em cubinhos

1 kg de mandioca

1 litro de leite

1 frasco de leite de coco (200 ml)

1 caixinha de creme de leite

3 colheres de azeite de dendê

2 tabletes de caldo de galinha

3 tomates

1 cebola média

1 pimenta de cheiro

alho a gosto

azeite de oliva a gosto

cheiro verde a gosto (salsa ou coentro)

sal a gosto

colorau a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango até chegar ao ponto para desfiar, tempere a gosto ou somente com sal, em seguida, desfie e deixe esfriar.

Frite o bacon somente com meia colher de azeite de oliva, em seguida, retire da panela e o deixe esfriar.

Cozinhe a mandioca com pouco sal , escorra e deixe esfriar.

Com o auxilio de um liquidificador, coloque 1/2 litro de leite, o leite de coco e metade da mandioca cozida, bata em seguida, coloque em uma vasilha, e bata mais meio litro de leite com restante da mandioca e o creme de leite.

Pique os tomates , a cebola e a pimenta de cheiro e bata no liquidificador até obter um molho.

Em uma panela grande, doure o alho no azeite e coloque o molho, quando o molho entrar em fervura , adicione o outro que você reservou na vasilha.

Adicione o colorau a gosto, e os 2 tabletes de caldo de galinha, cuidado com o colorau, ele só irá modificar a cor do molho quando o mesmo entrar em fervura.

Deixe o molho entrar em fervura e adicione o frango desfiado, o bacon, e as 3 colheres de azeite de dendê, cozinhe sempre mexendo por aproximadamente 40 minutos em fogo médio, em seguida adicione o cheiro verde picadinho.

É importante sempre experimentar um pouco para ter a certeza de que o sal está a seu gosto.

Quando pronto, o molho fica bem grosso e abaixa aproximadamente 2 dedos do ponto inicial de fervura na panela.

Um bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47177-bobo-de-frango-especial.html