

BOBÓ DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca
1 peito de frango
300 g de presunto
300 g de mussarela
2 colheres de manteiga
alho
cebola
cheiro verde
1 vidro de leite de coco
1 caldo knorr de galinha

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca e amasse.

Cozinhe o peito de frango e desfie.

Refogue o peito de frango com a manteiga, alho, cebola e caldo knorr.

Misture a mandioca, o leite de coco e o cheiro verde.

Depois de misturado coloque em um pirex, cubra com presunto e mussarela e leve ao forno por 20 minutos

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47367-bobo-de-mandioca.html>