

# 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>