BOBÓ DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca

1 peito de frango

300 g de presunto

300 g de mussarela

2 colhers 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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