

CREME DE MANDIOQUINHA COM FRANGO E TOMATE SECO

INGREDIENTES

1 kg de mandioquinha

1 litro de água

1 cubo de caldo de frango

tempero a gosto

2 colheres de margarina

1/2 cebola

500 g de peito de frango em cubos pequenos

200 g de tomate seco

200 g de queijo mussarela ou parmesão

pães para acompanhar

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão coloque a aguá a mandioquinha descascada e em pedaços e o caldo de frango, cozinhe por cerca de dez minutos ou até ficar macia (não muito mole), bata a mandioquinha com metade da aguá de cozimento e reserve.

Tempere o frango a gosto e em uma panela grande refoque o frango na manteiga, quando estiver dourado acrescente o tomate seco picado, refogue até o frango ficar macio.

Quando o frango estiver macio acrescente o creme de mandioquinha e deixe engrossar um pouquinho, acrescente metade do queijo ralado e sirva em seguir acompanhado de fatias de pão e o queijo restante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49562-creme-de-mandioquinha-com-frango-e-tomate-seco.html>