

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 água a mandioquinha descascada e em pedaços e o caldo de frango, cozinha por cerca de dez minutos ou até ficar macia (não muito mole), bata a mandioquinha com metade da água de cozimento e reserve.

Tempere o frango a gosto e em uma panela grande refogue 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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