BOBÓ DE FRANGO DA CLARA

INGREDIENTES

2 peitos de frango

2 pimentões verde e 1 vermelho

2 litros de leite

2 caixinhas de creme de leite

2 colheres de (sopa) de amido de milho

4 tomates maduros e sem sementes

Alho e cebola a gosto

2 caixinhas ou lata de milho

Tempero a gosto (sachê da marca que quiser usar)

Coentro ou salsinha a gosto

Azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhe o frango e desfie (reserve).

Depois coloque numa panela grande o azeite e frite o alho e a cebola.

Coloque o frango para refogar e os pimentões.

Refogue bem.

Depois coloque o leite e o restante dos temperos.

Coloque o amido de milho e deixe ferver por uns 4 minutos mexendo sempre.

Por último desligue o fogo e coloque o creme de leite.

Tampe e espere uns 3 a 4 minutos para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50730-bobo-de-frango-da-clara.html