

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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