

# 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 salsa 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>