

# CALDO DE PINTO DELICIOSO

## INGREDIENTES

- 2 peito de frango
- 3 dentes de alho
- 1 colher de chá de cominho
- 1 maço de coentro em folha
- 1 colher de coentro em caroço
- 1 colher de café de corante
- Sal a gosto
- 3 colheres de chá de óleo
- 1 cebola média
- 2 cubos de caldo de galinha de qualquer marca
- 1 xícara de café de vinagre (qualquer marca)
- 2 kg de mandioca cozida com sal

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque os peitos de frango já lavados e passado no vinagre se quiser substitua o vinagre pelo limão.

Bata no liquidificador todos os temperos, menos o corante, óleo e o coentro em folha.

Depois de batidos todos os temperos coloque na panela o óleo o corante deixe esquentar para soltar a cor, acrescente os temperos batidos e junte os pedaços de frango.

Deixe refogar, depois acrescente água aos poucos até cozinhar.

Quando estiver cozido retire os pedaços de frango e acrescente 3 litros de água quente temperada com os 2 cubos caldo de galinha, se estiver sem sal acrescente sal a gosto.

Deixe ferver e reserve.

No liquidificador acrescente aos poucos os pedaços de mandioca e o caldo que ficou da reserva já frio, batendo até conseguir um caldo grosso que pareça com uma sopa, por fim acrescente o frango desfiado e coloque para ferver de novo.

Sirva quente com coentro cortadinho, uma boa pimenta e limão, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50816-caldo-de-pinto-delicioso.html>