

CALDO DE MILHO COM FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango cozido e desfiado

1/2 Kg de mandioca

2 latas de milho verde

3 tabletes de caldo de frango

1 cebola pequena

2 colheres de manteiga

cheiro verde picadinho

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhe o peito de frango, eu costumo cozinhar o peito com um fio de azeite, 1 tablete de caldo de frango, açafrão e uma pitadinha de pimenta-do-reino, assim que estiver cozido retire da panela, espere esfriar e desfie.

Na água do cozimento do peito coloque a mandioca e cozinhe até que a mesma quase derreta, reserve (antes de colocar a mandioca reserve um copo desse caldo do cozimento).

No liquidificador, bata as duas latas de milho, os 3 tabletes de caldo de frango e a cebola, para ficar mais fácil de bater coloque o copo de caldo do cozimento que foi reservado.

Em uma panela grande aqueça as duas colheres de manteiga, despeje o milho batido com a cebola e os tabletes de caldo de frango, mexa bem, adicione o peito de frango. Enquanto isso coloque a mandioca no liquidificador e bata, vá usando o caldo para ajudar a bater, não pode ficar muito duro.

Coloque a mistura da mandioca na panela e se precisar coloque mais caldo de frango.

Deixe ferver, mexa sempre para que não grude, assim que notar que está bem incorporado desligue o fogo e acrescente cheiro verde picadinho.

Aqui em casa depois de colocar no prato colocamos queijo parmesão por cima, fica delicioso.

Se quiser pode servir com algumas torradinhas regadas com azeite e sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52518-caldo-de-milho-com-frango.html>