

ENSOPADO DE FRANGO COM MANDIOCA

INGREDIENTES

- 1 kg de coxas e sobrecoxas
- 500 g de mandioca cortada em rodela grossas (aipim)
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 2 cebolas média picadas
- 4 dentes de alho picados
- 6 colheres (sopa) de extrato de tomate
- Coentro a gosto
- 1 cubinho de caldo Knorr sabor galinha
- 2 colheres (sopa) de colorau
- Sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o sal, pimenta, 2 dentes de alho, colorau e o cubinho de galinha amassado.

Deixe 1 hora na geladeira.

Em uma panela grande coloque o óleo, frite o frango temperado até dourar, adicione a cebola e os outros 2 alhos, junte o extrato, o coentro picado, misture, cozinhe por uns 2 minutos, adicione a mandioca, cubra com água, diminua o fogo, cozinhe até a mandioca ficar macia. Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52942-ensopado-de-frango-com-mandioca.html>