PIRÃO DE FRANGO

INGREDIENTES

2 peitos de frango

1 cebola

3 dentes de alho

2 tomates

sal

caldo de frango

salsinha e cebolinha

farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Desfie os frangos depois de cozidos.

Não jogue a água que cozinhou o frango.

Refogue a cebola, o alho, coloque o frango e faça o molho com os tomates, tempere com o caldo de frango, sal, cebolinha e salsinha.

Coloque a água que está separada para ferver.

Em um recipiente coloque a farinha de mandioca com um pouco de água.

Acrescente o molho de frango na água fervendo.

Aos poucos engrosse com a farinha de mandioca que está separada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53961-pirao-de-frango.html