O VERDADEIRO ESCALDADO CUIABANO

INGREDIENTES

O escaldado de frango deu origem no ano de 1971 no restaurante Barra Limpa pela proprietária que é a minha mãe, e aqui está a receita original.

600 g de peito de frango desfiado

2 litros de agua

2 tabletes de caldo de galinha

Massa de tomate a gosto

2 tomates picado em cubo

1 cebola grande picada em cubo

1 pimentão grande picado em cubo

Cebolinha, coentro e salsa

Um pouco de pimenta-do-reino

1 colher e meia de manteiga que vai dar o gosto excelente

Farinha de mandioca nem fina demais e não muito grossa

8 ovos

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque a agua para ferver e adicione os tabletes de caldo de galinha em seguinda o frango desfiado.

Depois a massa de tomate e a manteiga.

Quando estiver fervendo coloque o tomate cebola e pimentão, todos cortados em cubos e em seguida o cheiro verde para dar o gosto no escaldado.

Em seguida a farinha, colocar devagar, mexendo com uma escumadeira para que a farinha não empelote.

Em seguida abaixe o fogo e acrecente os ovos com cuidado para que não quebre as gemas.

Agora é só saborear acompanhado de pãozinho francês cortado em rodelas.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54105-o-verdadeiro-escaldado-cuiabano.html