

FRANGO DESFIADO COM MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

500 g de peito de frango desfiado

5 mandioquinhas pequenas

1 copo de requeijão cremoso

1 cubo de caldo de galinha

sal e pimenta a gosto

1/2 cebola picada

200 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango, e em seguida o desfie.

Em uma panela com óleo, frite a cebola e refogue o frango desfiado com o caldo de galinha, o sal e pimenta a gosto.

Cozinhe as mandioquinhas com sal, e corte em cubinhos.

Em um refratário, misture o frango desfiado com 1 copo de requeijão. Coloque a mandioquinha picada por cima, e cubra com a mussarela.

Leve ao forno micro-ondas por 3 minutos, ou até que a mussarela derreta.

Sirva a seguir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54599-frango-desfiado-com-mandioquinha.html>