CALDO DE MANDIOCA COM FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango cozido e desfiado

1 kg de mandioca cozida

1 cebola picada

3 dentes de alho

azeite

2 tabletes de caldo de galinha

sal a gosto

salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango e desfie bem desfiadinho

Reserve a água do cozimento

Coloque a mandioca na panela de pressão e cubra com água

Tampe a panela e leve ao fogo médio

Quando começar a pegar pressão, conte 35 minutos

Desligue o fogo e deixe a pressão sair sozinha

Transfira a mandioca cozida para o liquidificador e adicione a água do cozimento do frango

Bata até formar um caldo cremoso, reserve

Em uma panela aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola

Deixe fritar bem e em seguida despeje a mandioca batida

Deixe cozinhar por 5 minutos em fogo baixo

Para finalizar acerte o sal, adicione a salsinha e cebolinha a gosto e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8412-caldo-de-mandioca-com-frango.html