CALDO DE MANDIOQUINHA COM FRANGO DIVINO

INGREDIENTES

1 kg de mandioquinha

400 g de frango desfiado

1 cebola média picada

4 dentes de alho amassados

2 cubos de caldo de galinha

1 L de água

salsinha e cebolinha picadas a gosto

sal e pimenta a gosto

4 colheres (sopa) de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as mandioquinhas em pedaço menores

Ferva até que a mandioquinha esteja macia ao espetar com o garfo

Reserve o restante da água usada no cozimento

Acrescente o frango desfiado, tempere com o sal e pimenta a gosto (coloque pouco sal, não esqueça que o caldo de frango já possui sal) refogue até que tudo esteja bem misturado

Quando levantar fervura e atingir a consistência desejada, acrescente a salsinha e cebolinha

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1433-caldo-de-mandioquinha-com-frango-divino.html