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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/8412-caldo-de-mandioca-com-frango.html>