

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1403-caldo-de-mandioquinha-com-frango-divino.html>