

Caldo de Mandioca com Frango – Como Fazer em 40 min



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;
- 2 tabletes de caldo de galinha;
- 2 colheres de óleo;
- Sal a gosto;
- Salsinha e cebolinha à vontade.

Modo de preparo

- Cozinhe o frango e desfie;

- Reserve a água de cozimento do frango;
- Enquanto isso, deixe cozinhando a mandioca até amolecer;
- Assim que a mandioca estiver no ponto, bata-a no liquidificador juntamente com água de cozimento do frango até que forme um caldo grosso;
- Em uma panela refogue a cebola, o alho e o óleo, adicione o frango desfiado e o caldo de galinha e deixe fritar bem;
- Em seguida coloque a mandioca batida no liquidificador e deixe cozinhar um pouco em fogo baixo;
- Por último coloque a salsinha e cebolinha e sirva quente.

Se preferir um [caldo](#) um pouco mais ralo, adicione água aos poucos enquanto a mandioca estiver no liquidificador

Caldo de Mandioca com Frango