

CALDO DE PÉ DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de pé de frango

1/2 kg de mandioca

alho

açafrão

cebola

1 colher de óleo

1 caldo de galinha

1 pimenta bode

sal a gosto

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Limpe bem os pés de frango (escalde com água quente e limão)

Em uma panela, coloque o óleo, alho e a cebola, deixe dourar e depois acrescente o açafrão

Após isso, acrescente o pé de frango e refogue bastante

Depois, acrescente 1 litro de água fervente juntamente com o caldo de galinha e a pimenta

Enquanto isso, cozinhe à parte a mandioca com um pouco de sal até derreter

Bata no liquidificador, junte tudo e deixe cozinhar por mais 30 minutos colocando sal até chegar ao ponto

Acrescente o cheiro verde

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4932-caldo-de-pe-de-frango.html>