



## Bobó de Frango (Caldo de Frango Dourado)

Grau de Dificuldade: **Médio**

Rendimento: **4 Porções**

### *Ingredientes*

#### **Para o Bobó de Frango:**

- 500g de peito de frango em cubos
- 2 xícaras de mandioca cozida e amassada
- 1 cebola picada
- 2 tomates picados
- 4 dentes de alho picados
- 2und de Pimentão Vermelho
- 280 ml de Caldo de Frango Dourado Battuto's
- 1 xícara de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de azeite de dendê
- Sal e pimenta a gosto
- Coentro picado a gosto
- 2und de Pimenta Dedo de Moça

### *Modo de Preparo*

#### **Bobó de Frango:**

- Em uma panela média, aqueça o azeite de dendê em fogo médio.
- Adicione a cebola picada e refogue até começar a dourar. Acrescente o alho, o pimentão picado, a pimenta dedo-de-moça e o tomate, mexendo bem até que fiquem macios e liberem seus aromas.
- Coloque o peito de frango cortado em tiras e frite por cerca de 2 minutos, até que esteja levemente dourado. Adicione o Caldo de Frango Dourado Battuto's e misture bem para envolver todos os ingredientes.
- Em seguida, acrescente o leite de coco, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo, permitindo que os sabores se integrem e o frango fique macio.
- Quando o caldo estiver bem apurado, adicione a mandioca previamente cozida e amassada, mexendo até que o caldo adquira uma consistência mais cremosa e encorpada.
- Ajuste o tempero com sal, pimenta-do-reino e finalize com coentro picado fresco. Sirva ainda quente.