



## Bobó de frango



**Rendimento**

14 porções



**Tempo de preparo**

01:45

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé de frango (cortado em cubinhos)	1 kg	1 kg
Caldo SAZÓN® Profissional Galinha	3 colheres (sopa)	15 g
Suco de limão	3 colheres (sopa)	45 ml
Pimenta-do-reino (moída)	2 pitadas	0,4 g
Mandioca (cozida e espremida)	1 kg	1 kg
Sal	1 colher (chá)	5 g
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Leite de coco	1 xícara (chá)	200 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 xícara (chá)	200 g
Coentro (picado)	2 colheres (sopa)	10 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o frango, o Caldo SAZÓN® Profissional, o suco de limão e a

pimenta, e misture. Cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto por 1 hora, na geladeira.

**2.** Enquanto isso, no copo do liquidificador, coloque a mandioca cozida, o sal, metade da água e o leite de coco, e bata em velocidade média por 2 minutos, ou até obter um creme homogêneo. Reserve.

**3.** Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o frango e frite por 15 minutos, ou até dourar.

**4.** Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até que fique transparente. Adicione o Extrato de Tomate Ajinomoto®, a mistura do liquidificador e a água restante, misture e deixe cozinhar por 5 minutos, mexendo de vez em quando.

**5.** Retire do fogo, finalize com o coentro e sirva em seguida.