



## Bobó cremoso de frango

[www.receitasdafia.com/receitas/bobo-cremoso-de-frango](http://www.receitasdafia.com/receitas/bobo-cremoso-de-frango)

Aprenda a fazer um delicioso bobó cremoso de frango em apenas 35 minutos!

Bobó cremoso de frango

 35 min

 6 porções

### Ingredientes

- 500 g de peito de [frango](#) cortado em cubos
- Suco de 1 [limão](#)
- 500 g de [mandioca](#) cozida
- 1 xícara de chá de água
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 1 [pimentão](#) vermelho cortado em cubos
- 1 tomate maduro cortado em cubos
- ½ colher de sopa de sal
- ½ xícara de chá de [leite de coco](#)
- 1 colher de sopa de azeite-de-dendê (opcional)
- 2 colheres de sopa de coentro picado

### Modo de Preparo

1. Comece marinando o frango no suco de limão por 15 minutos
2. Bata a mandioca e a água no liquidificador até obter um creme liso e reserve
3. Em uma panela, refogue a cebola e o alho no azeite
4. Adicione o frango marinado e frite até dourar
5. Acrescente o pimentão, o tomate e o sal, refogando até ficarem macios
6. Despeje o creme de mandioca na panela e misture até começar a ferver
7. Deixe cozinhar por cerca de 2 minutos
8. Adicione o leite de coco e o azeite-de-dendê, misture bem
9. Desligue o fogo e salpique o coentro sobre o bobó cremoso de frango
10. Prontinho! Agora é só servir e aproveitar essa delícia!