

## Bobó de Frango



### Ingredientes:

1kg de peito de frango em cubinhos  
1 xícara (chá) de suco de limão  
3 cubos de caldo de galinha  
3 colheres (sopa) de óleo  
2 cebolas picadas  
1 xícara (chá) de purê de tomate  
1 xícara (chá) de mandioca cozida  
1 xícara (chá) de água  
1 vidro pequeno de leite de coco  
2 colheres (sopa) de coentro picado  
Pimenta do reino a gosto

### Modo de preparo:

Tempere o frango com o suco de limão e com o cubo de caldo de galinha amassado. Deixe descansar por 30 minutos. Refogue bem o frango no óleo mexendo sempre. Acrescente as cebolas, o purê de tomate e cozinhe em fogo brando, por 20 minutos. Reserve. Bata a mandioca no liquidificador com a água e o leite de coco. Despeje na panela com o frango e devolva-a ao fogo mexendo até ferver. Acrescente a pimenta do reino e o coentro. Sirva bem quente.

**Dica:** Se desejar polvilhe castanha de caju na hora de servir.

**Rendimento:** 5 porções