

**BOBÓ DE FRANGO:**  
**RAQUEL FAÉ.**



**INGREDIENTES:**

2 PEITOS DE FRANGO COZIDO E DESFIADO,  
1 CEBOLA MÉDIA PICADA,  
2 DENTES DE ALHO PICADOS  
1 COLHER DE SOPA DE ÓLEO,  
1 LATA DE MILHO VERDE,  
2 CALDOS DE GALINHA,  
1 CAIXA DE POLPA DE TOMATE  
1 LATA DE CREME DE LEITE,  
1 COLHER DE SOPA DE MOSTARDA  
2 FOLHAS DE HORTELÃ,  
SAL, PIMENTA, E ORÉGANO A GOSTO.

**MODO DE PREPARAR:**

AQUEÇA O ÓLEO E REFOGUE A CEBOLA, E O ALHO, ADICIONE O FRANGO E A POLPA DE TOMATE, DEIXE COZINHAR POR UNS 20 MINUTOS, OLHANDO SEMPRE PARA NÃO QUEIMAR, EM SEGUIDA, ADICIONE A LATA DE MILHO COM LÍQUIDO E TUDO, OS CALDOS E OS INGREDIENTES RESTANTES, MENOS O HORTELÃ E O CREME DE LEITE. REFOGUE POR MAIS UNS 10 MINUTOS, DESLIGUE O FOGO E COLOQUE O CREME DE LEITE SEM O SORO, E O HORTELÃ.  
SIRVA AINDA QUENTE.

**ACOMPANHAMENTO:** ARROZ E BATATA PALHA SE PREFERIR.

DICA: SE ESTIVER FRIO ATÉ A HORA DE CONSUMIR AQUEÇA –O EM BANHO MARIA OU MICROONDAS.