



DENGUE MATA

faça a sua parte
não deixe água
parada

SECRETARIA DE
SAÚDE E HIGIENE PÚBLICA



PREFEITURA DE
DRACENA
CIDADE MILAGRE

CULINÁRIA

CALDO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1- 1 kg de mandioca cozida e batida no liquidificador
- 2- 4 tomates picados
- 3- 2 pimentões picados
- 4- 2 cebolas picadas
- 5- 1 kg de peito de frango cozido e desfiado
- 6- 2 lata de milho verde
- 7- 300 g de bacon picados
- 8- 300 g de linguiça

defumada

- 9- 2 colheres de sopa de óleo
- 10- 1 colher de coloral
- 11- Tempero a gosto cebolinha e cheiro verde a gosto
- 12- 2 caldos de galinha

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela coloque o óleo, frite o bacon, a linguiça, coloque o coloral, a

mandioca, o tomate, a cebola, o pimentão, o tempero.

- 2- Deixe ferver, logo em seguida coloque o peito, o milho verde, o caldo de galinha dissolvido em 2 xícaras de água, deixe ferver mais um pouco e é só servir com o cheiro verde à vontade.

