QUENGA MERITIENSE COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxa

100 g de azeitona picada

cheiro-verde a gosto

5 dentes de alho

1 lata de milho com soro

1 tomate grande picado

1 cebola grande picada

3 colheres (sopa) de molho inglês

cominho a gosto

pimenta-do-reino a gosto

alecrim a gosto

manjericão a gosto

sal a gosto

2 batatas médias cortadas em cubos

3 colheres (sopa) de azeite

300 ml de água

MODO DE PREPARO

Corte a sobrecoxa e pedaços pequenos e tempere com alho, sal, manjericão, alecrim, pimenta

Bata no liquidificador o milho com o soro, azeitona verde, água e uma pitada de sal até triturar tudo; coe em uma peneira fina e reserve

Em uma panela, unte com azeite, adicione a cebola e mexa até dourar

Adicione o frango, cheiro

Acrescente o creme ralo de milho, as batatas cortadas e mexa para não agarrar no fundo até cozinhar as batatas e engrossar o caldo

Desligue o fogo e sirva com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11354-quenga-meritiense-com-batatas.html