FRANGO REFOGADO À DONA ELEUZA

INGREDIENTES

1/2 kg de coxa com sobrecoxa (6 unidades)

3 cenouras grandes raladas

2 cebolas fatiadas

50 g de azeitonas sem caroço picadas

4 dentes de alho

2 colheres (sopa) de orégano

1 colher (sopa) de curry

1 pitada generosa de pimenta calabresa

Suco de 1 limão

Azeite para regar o tempero

Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Amasse os dentes de alho descascados e depois pique-os.

Em um recipiente grande coloque as coxas com sobrecoxa.

Adicione o alho picado, orégano, curry, pimenta calabresa, o sal e a pimenta do reino e vá misturando tudo. Regue com o suco do limão e o azeite e mexa até ficar bem misturado.

Com a ponta de uma faca, faça vários furos no frango e reserve por 10 minutos para absorver o tempero. Em uma panela grande coloque as coxas e sobrecoxas e deixe refogar por 10 minutos no fogo médio.

Reserve o caldo do tempero.

Adicione a cebola, a cenoura ralada e as azeitonas. Adicione também o caldo do tempero reservado.

Se necessário, acrescente um pouco de água e deixe refogar por mais 5 minutos.

Apague o fogo e deixe descansar por 5 minutos.

Está pronto!

Sirva com arroz branco ou integral.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12965-frango-refogado-a-dona-eleuza.html