FRANGO AFRICANO (COM AMENDOIM E GENGIBRE)

INGREDIENTES

2 peitos de frango, cortados em pedaços ou sassami (800 g)

6 sobrecoxas de frango pequenas (700g)

1 cebola média, picada (100 g)

2 colheres (sopa) de suco de limão

3 dentes de alho picados

1/2 xícara de amendoim torrado e moído (90 g)

1/2 xícara de castanha de caju torrada e moída (60 g)

1/4 de xícara de óleo (60 ml)

2 colheres (sopa) de azeite-de-dendê (opcional)

1 colher (sopa) de gengibre ralado

1 colher (chá) de sal ou a gosto

3 xícaras de água (720 ml)

1 xícara de leite de coco (240 ml)

2 xícaras de camarão médio, fresco e limpo (300 g - opcional)

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque os peitos de frango, as sobrecoxas, a cebola, o suco de limão, o alho, o amendoim, a castanha de caju, o óleo, o azeite-de-dendê, o gengibre e o sal.

Leve ao fogo alto, tampe e cozinhe, mexendo de vez em quando, até o peito de frango dourar.

Junte 1 xícara de água, aos poucos, raspando o fundo da panela com uma colher de pau.

Tampe, abaixe o fogo e cozinhe, acrescentando mais 1 xícara de água, aos poucos, à medida que for secando.

Quando todo o líquido tiver secado, junte a água restante e cozinhe, com a panela tampada, por cerca de 20 minutos ou até o frango ficar macio.

Acrescente o leite de coco e o camarão e misture.

Cozinhe por mais 4 minutos ou até os camarões ficarem rosados e opacos. Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13824-frango-africano-com-amendoim-e-gengibre.html