

MOQUECA DE PEITO DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg peito de frango
1 tomate
1 cebola
1 pimentão
coentro a gosto
250 ml de leite de coco
azeite a gosto
4 limões
pimenta
3 chuchus

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos e deixe de molho em um recipiente com água e 3 limões.

Em um recipiente, rale a pimenta e junte com o sal, a cebola, o coentro, o tomate e o pimentão.

Esprema o peito de frango e misture com o tempero.

Em seguida, corte o chuchu, junte-o à mistura e adicione o leite de coco e o azeite.

Após isso, leve ao fogo e, quando o chuchu estiver cozido, desligue e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15169-moqueca-de-peito-de-frango.html>