

FRANGO COM INHAME

INGREDIENTES

- suco de 1 limão
- sal e pimenta-do-reino moída a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 kg de sobrecoxa de frango com pele
- 1 cebola grande cortada em cubos (1 e 1/2 xícara de chá)
- 4 dentes de alho picadinho (1 colher de sopa)
- 2 inhames médios cortados em cubos (500 g)
- 350 ml de água
- 3 colheres (café) de curry
- 1 xícara (chá) de cheiro-verde picado grosseiramente

MODO DE PREPARO

Tempere as sobrecoxas de frango com suco de 1 limão, sal e pimenta a gosto.

Numa panela em fogo médio aqueça o azeite, em seguida sele as sobrecoxas.

Adicione a cebola e o alho, misture e refogue por cerca de 5 minutos.

Acrescente o inhame, misture, tampe a panela e deixe cozinhando, mexendo de vez em quando.

Vá adicionando a água aos poucos até o inhame ficar macio.

Depois que o inhame estiver macio, adicione o curry e misture.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16328-frango-com-inhame.html>