

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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