

ENSOPADO DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango
1 pimentão amarelo pequeno
1 pimentão verde pequeno
1 pimenta dedo de moça
9 tomates cereja
2 cebolas
Cominho, pimenta-do-reino e sal a gosto
2 colheres (sopa) de óleo de soja
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
3 folhas de manjeriço
Folhas de manjeriço roxo para enfeitar

MODO DE PREPARO

Corte o filé de peito de frango em cubos, tempere com cominho, pimenta-do-reino e sal a gosto, e reserve em seguida.

Em uma panela média, coloque o óleo de soja e deixe esquentar bem, e em seguida, coloque 1 cebola cortada em cubos pequenos e deixe ficar quase dourada.

Logo em seguida, adicione o frango e refogue.

Corte os pimentões e a cebola em cubos médios (reserve um pouco para enfeitar) e acrescente no frango já refogado.

Adicione as 2 colheres (sopa) de extrato de tomate e 200 ml de água e deixe cozinhar por 10 a 15 minutos, até o molho ficar encorpado.

Depois de pronto, coloque em um refratário e adicione o restante dos pimentões e da cebola, e por cima coloque as folhas de manjeriço roxo.

Sirva-se, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16607-ensopado-de-frango.html>