

# COZIDO DE FRANGO COM PIRÃO

## INGREDIENTES

1/2 kg de filezinho de frango

1 tomate grande

1 cebola grande

1/2 pimentão

3 dentes de alho

coentro e hortelã a gosto

2 bananas da terra

4 batatas

2 cenouras

1 pedaço médio de abóbora

1 1/2 batata doce

1/2 repolho

1 e 1/2 calabresa

250 g de carne seca

200 g de bacon

corante e 1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Bata o pimentão, a cebola, o tomate, o coentro e o hortelã no liquidificador e reserve.

Numa panela grande coloque as calabresa, o bacon e a carne seca cortados em pedaços, adicione o alho e deixe recheiar até dourar.

Adicione o tempero batido no liquidificador e deixe cozinar um pouco.

Adicione as batatas do reino e doce e a cenoura. Deixe cozinar até que as verduras fiquem al dente.

Acrescente a abóbora, a banana da terra, o repolho e os filezinhos de frango.

Deixe cozinar por mais 15 minutos, em fogo baixo.

Obs. No momento em que for colocar as primeiras verduras acrescente 3 xícaras de água.

Após tudo cozido reserve uma parte do caldo e deixe esfriar.

Após o caldo estar frio, acrescente farinha de mandioca e misture com o fogo desligado. Ligue o fogo e continue mexendo até que vire um pirão.

Sirva o pirão com todos os outros itens

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16731-cozido-de-frango-com-pirao.html>