

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 rechear até dourar.

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

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

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

Deixe cozinhar 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>