XINXIM DE FRANGO FÁCIL DELÍCIA

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango (pode ser sassami)

1 cebola

suco de 1 limão

3 dentes de alho

sal a gosto

100 g de camarão seco

100 g de coco ralado, de preferência fresco

coentro

1 tomate

cebolinha

1/2 xícara de azeite de dendê

3 pimentas-de-cheiro sem ardor (opcional)

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Corte o frango em tiras grandes, se for sassami pode cortar em 3 partes.

Tempere o frango com sal, limão e o alho socado.

Descasque o camarão e separe o corpo sem cascas, e as cascas (serão aproveitadas) com as cabeças, se quiser descarte os olhinhos pretos.

Bata no liquidificador a cebola, o coentro, as cascas e cabeças do camarão, 1 xícara de água e o coco ralado.

Aqueça o azeite, e sele o frango.

Junte o tempero batido no liquidificador.

Cozinhe por 10 minutos.

Adicione o camarão descascado, o tomate cortado em cubinhos, a cebolinha picada e pimenta-de-cheiro sem ardor em rodelinhas (opcional) e cozinhe por mais 5 minutos.

Adicione mais coentro e cebolinha picados pra decorar.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17663-xinxim-de-frango-facil-delicia.html