

FRANGO COZIDO DA MANU

INGREDIENTES

3 dentes de alho
1 cebola média
1 pimentão maduro
1 tomate maduro
1 maço de cebolinha
1 maço de coentro
1/2 colher de café de pimenta-do-reino (cominho)
1 colher (sopa) de colorau (opcional)
1/2 copo de vinagre
1 colher (sopa) de óleo
1 colher (sopa) rasa de sal
1 frango

MODO DE PREPARO

Primeiro, limpe todo o frango; para tirar aquele cheiro desagradável, coloque o frango em um recipiente com água e um pouco de detergente de lavar louça e deixe agir por um minuto; lave o frango em água corrente e reserve; retirar bem o detergente.

Pegue a cebola, alho, pimentão, tomate, coentro, pimenta-do-reino e o colorau.

Corte todos em pedaços pequenos com o vinagre e bata no liquidificador.

Ao terminar de bater e perceber que os temperos estão todos incorporados, retire do liquidificador coloque em um recipiente e acrescente o óleo e o sal.

Logo após esse tempo, coloque uma colher de sopa rasa de manteiga ou margarina em uma panela e deixe esquentar bem.

Coloque o frango, vá mexendo e adicione um pouco de água (bem pouca mesmo).

Adicione umas folhas de louro e deixe cozinhar (sempre vá mexendo para não grudar e, se quiser, pode também colocar batatas junto fica uma delícia).

Adicione duas colheres rasas de sopa do tempero no frango e misture com as mãos.

Deixe reservado por 10 minutos para pegar o tempero.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19946-frango-cozido-da-manu.html>