

FRANGO PICANTE RECHEADO

INGREDIENTES

4 cortes de frango sem pele e temperados a gosto (coxa e sobrecoxa)

2 tomates cortados em cubos pequenos

2 dentes de alho picadinho

1 cebola picadinha

coentro cortadinho

pimenta-do-reino

azeite doce

molho de tomate

6 batatas do reino grandes

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, acrescente o azeite, a cebola, o alho picado e a pimenta-do-reino.

Coloque os cortes de frango para recheiar.

Depois que estiver dourado, acrescente um pouco de água e deixe cozinhar por 15 minutos.

Acrescente o molho de tomate, os tomates cortados e o coentro, deixe o caldo secar.

Verifique se há necessidade de mais sal e desligue.

Coloque as batatas para cozinhar na água e sal.

Retire a pele, amasse as batatas com um garfo, adicione um pouco de azeite e mexa bem até formar uma mistura homogênea.

Depois misture com o creme de leite.

Leve ao fogo por 3 minutos, mexa bem.

Em uma tigela, coloque o creme de batata e em outra, os cortes de frango recheados.

Sirva com o creme de batata e arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20837-frango-picante-recheado.html>