

FRANGO AO CAFÉ

INGREDIENTES

8 coxas e sobrecoxas, separadas e sem pele
1 cebola grande, cortada em 4 partes
2 dentes de alho, cortados em lâminas
1 ramo de alecrim
100 g de azeitonas pretas com caroço
100 g de cogumelo (de preferência fresco)
150 ml de café forte e sem açúcar
150 ml de extrato de tomate
2 cubos de caldo de galinha, cortador em 4 partes
1/2 caixa (chá) de cebolinha picada
pimenta-do-reino moída na hora a gosto
suco de 1 e 1/2 limão taiti ou siciliano
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal, pimenta-do-reino, alecrim despetalado e suco de limão.

Deixe descansar por 15 minutos.

Em uma panela média, aqueça o azeite e acrescente a cebola.

Deixe dourar bem e acrescente o alho.

Deixe mais um pouco e acrescente os cubos de galinha, mexa até dissolve-los e acrescente o extrato de tomate.

Mexa um pouco mais.

Adicione o frango e refogue bem.

Acrescente as azeitonas e o café, mexa mais um pouco e deixe cozinhar por 15 minutos em fogo médio e com a panela tapada (não adicione água).

Coloque agora os cogumelos e deixe cozinhar por mais 15 minutos em fogo médio e com a panela tapada. O café dará uma consistência ao molho e um aspecto aveludado.

Finalize com as cebolinha picadas e sirva com arroz branco e batatas sauté.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/21039-frango-ao-cafe.html>