

# COZIDO DE AIPIM COM CALABRESA E FRANGO

## INGREDIENTES

1 kg de aipim

2 calabresas cortada em rodelas

300 g de frango

500 ml de água

1 tomate

1 cebola

1 caldo knorr

2 dentes de alhos

100 g de molho de tomate

temperos (colorau, tempero, coentro e sal a gosto)

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim na panela de pressão, adicione 1 dente de alho triturado e o caldo knorr.

Quando levantar, fervura desligue.

Adicione a calabresa já cortada em rodelas ao aipim, o frango cortado em cubos, o tomate e a cebola cortados em pedaços pequenos, 1 dente de alho triturado, o molho de tomate e todos os temperos.

Mexa tudo, tampe a panela e cozinhe por 25 minutos.

Fica uma delícia, todos adoram, pois fica um caldinho muito gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24380-cozido-de-aipim-com-calabresa-e-frango.html>