

# COZIDO DE AIPIM COM CALABRESA E FRANGO

## INGREDIENTES

1 kg de aipim  
2 calabresas cortada em rodela  
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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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