

FRANGO COZIDO COM COLORAU

INGREDIENTES

1/2 kg de frango em pedaços

1 cebola

3 dentes de alho

1/2 colher (sopa) de colorau

shoyu a gosto.

azeitonas a gosto.

MODO DE PREPARO

Tempere o frango a gosto (ex. arisco, pimenta-do-reino, sal e um pouco de óleo), reserve.

Fatie as cebolas em cubos, e doure com um pouco de óleo.

Em seguida, frite os dentes de alhos amassados junto com a cebola.

Quando as cebolas e o alho já estiverem dourados, acrescente o colorau.

Em seguida acrescente o frango , mexa bastante até dourar o frango, depois acrescente um pouco de shoyu.

Coloque 2 dedos de um copo americano com água.

Coloque na panela de pressão, assim que pegar pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhar por uns 10 minutos.

Se necessário, acrescente mais água e deixe cozinhar por mais alguns minutos.

Assim que cozido, deixe secar o restante de água, se sobrar, em fogo alto.

Deixe o frango dourar novamente e acrescente as azeitonas.

E está pronto, agora é só servir com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25837-frango-cozido-com-colorau.html>