

FRANGO MARROQUINO AO MOLHO DE TUCUPI

INGREDIENTES

1 frango
10 g de açafrão
10 g de cominho
10 g de pimenta-do-reino
sal
alho
maxixe
batata
couve
jambú
1 litro de tucupí

MODO DE PREPARO

Corte o frango, retirando miúdos e ossos pequenos.

Tempere com todas as especiarias, alho e sal a gosto.

Ponha em uma forma e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até que fique dourado.

Ferva o tucupi com o jambu, maxixe, batata e couve.

Adicione um copo de água para que fique menos azedo.

Quando o frango estiver dourado, coloque-o no tucupi quente e espere ferver.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26633-frango-marroquino-ao-molho-de-tucupi.html>