

FRANGO À ESPANHOLA

INGREDIENTES

5 peitos de frango
3 tomates picados sem semente
1 cebola média picada
3 pimentões picados (1 verde, 2 vermelhos e 1 amarelo)
5 caldos knorr de galinha
6 folhas de louro
2 copos americanos de vinho branco seco
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Pique cada peito de frango em 4 pedaços e reserve.

Pique os tomates, a cebola e os pimentões.

Em um refratário grande, adicione um terço dos ingredientes picados e regue com azeite.

Adicione os peitos de frango por cima.

Esfarele os 5 caldos knorr por cima do frangos.

Esfarele bem para que cubra todos os pedaços.

Acrescente o restante dos ingredientes picados e espalhe as folhas de louro.

Acrescente os 2 copos de vinho branco.

Regue com azeite a gosto.

Preaqueça o forno, numa temperatura de 180 a 200° C por 20 minutos.

Cubra o refratário com papel alumínio e coloque no forno por 1 hora, na temperatura de 180 a 200° C.

Após passada 1 hora, retire o papel alumínio e verifique se o frango cozinhou bem.

Volte ao forno por mais 30 minutos, sem o papel alumínio, para dourar o frango e secar um pouco do caldo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27125-frango-a-espanhola.html>