

FRANGOTÓ

INGREDIENTES

500 g de peito de frango
1 cebola picada
1 caldo de galinha
3 colheres de sopa de molho de tomate
óleo
sal
500 g de feijão branco
linguiça
salsa e tempero verde
3 ovos
temperos a gosto
1 pacote de azeitona inteira sem caroço

MODO DE PREPARO

Coloque o peito de frango, a cebola, o molho de tomate, um pouco de óleo e água até cobrir, na panela de pressão.

Deixe cozinhar, até que o frango desfie.

Vá observando e completando com água, para que não seque.

Quando o frango estiver cozido no ponto de desfiado, acrescente o feijão.

Complete com água e deixe cozinhar novamente na pressão.

A parte, refogue a linguiça (a quantidade e o tipo fica a critério da pessoa) e reserve.

Quando o feijão estiver cozido, coloque os temperos de sua preferência, o caldo de galinha e acrescente a linguiça, as azeitonas e deixe ferver.

Pique o tempero verde, a salsa e o ovo cozido, para colocar no prato quando servir.

Dica: para deixar o ovo como picadinho é só amassá-lo com o garfo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27857-frangoto.html>