

FRANGO CHILI

INGREDIENTES

2 peitos de frango sem pele e sem osso

4 dentes de alho

1/2 cebola roxa

pimenta-do-reino, açafrão da terra e sal a gosto

4 tomates para molho

1 maço de manjericão

2 pimentas dedo-de-moça

MODO DE PREPARO

Corte peitos de frango em cubos, pique o alho e a cebola.

Em uma vasilha, coloque os pedaços do frango e tempere com a cebola, alho, pimento-do-reino, açafrão da terra e sal a gosto.

Reserve por, aproximadamente, 10 minutos para pegar tempero.

Corte os tomate em cubos, abra a pimenta dedo-de-moça, retire as sementes e pique em pequenos pedaços.

Pegue o maço de manjericão e retire as folhas do talo.

Pegue uma panela funda, coloque azeite até preencher o fundo e aqueça em fogo médio.

Após aquecida, adicione o frango e deixe ele dourar.

Adicione a pimenta e tampe a panela por 5 minutos, para o frango vai terminar de cozinhar.

Abra a panela e adicione os tomates e o manjericão, mexa e deixe ferver em fogo baixo por, aproximadamente, 10 minutos.

Coloque em uma travessa, se preferir decore com pimenta dedo-de-moça e umas folhas de manjericão. Pronto é só servir, um arroz branco acompanha muito bem!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27938-frango-chili.html>