

# FRANGO DE PANELA COM BATATAS E COGUMELOS

## INGREDIENTES

1 frango inteiro grande cortado em pedaços ou o equivalente em pedaços individuais de sua preferência  
5 colheres de sopa de azeite  
150 g de cebolas pequenas  
800 g de batatas grandes  
300 g de cogumelos frescos tipo shimeji ou shitaki  
200 g de bacon  
50 g de manteiga  
tomilho  
louro  
100 ml de água quente  
1/2 cubo de caldo de frango esfarelado  
200 ml de vinho branco seco  
sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas ainda cruas em rodela nem muito grossas e nem muito finas.  
Em seguida lave e corte em fatias os cogumelos e cebolas, depois corte o bacon em cubos pequenos.  
Em seguida, doure o frango numa panela com azeite bem quente.  
Retire os pedaços de frango da panela e, nessa mesma panela, doure o bacon.  
Retire o bacon e acrescente a manteiga, os cogumelos, as cebolas, o tomilho, o louro, o caldo de frango, os temperos a gosto e o vinho.  
Mexa bem até o cubo de caldo de frango e a manteiga derreterem totalmente.  
Em seguida, coloque a água quente, o frango, o bacon e as batatas.  
Se precisar, acrescente mais água, mas sempre quente para não interromper o cozimento.  
Tampe a panela e cozinhe tudo em fogo brando por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30052-frango-de-panela-com-batatas-e-cogumelos.html>