

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 rodelas 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>