FRANGO INDIANO

INGREDIENTES

12 coxas de frango sem pele, limpas e lavadas com limão

1 cebola grande cortada em cubos

1 cebola pequena ralada

1 pimentão verde cortado em cubos

2 tomates sem sementes cortados em cubos

2 dentes de alho espremidos

azeite doce a vontade

hortelã grosso a gosto

sal a gosto

pimenta indiana a gosto (pode ser desidratada ou fresca, caso você não encontre pode usar dedo-de-moça que parece muito)

1 pitada de pimenta-do-reino

açafrão a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue o frango limpo, coloque na panela com azeite doce, o alho e a cebola ralada.

Deixe dourar sem queimar.

Enquanto isso bata no liquidificador todos os ingredientes, menos a pimenta-do-reino e o açafrão, até fazer uma polpa de tempero.

Acrescente esse tempero batido na panela sobre o frango e vá mexendo para incorporar o tempero ao frango.

Acrescente água, pouca, tampe a panela e deixe cozinhar.

O ponto do frango é quando ele estiver macio, mas inteiro.

Vá verificando a água, não deixe ficar seco, polvilhe a pimenta-do-reino e o açafrão.

Dê uma viradinha cuidadosa para não desmantelar o frango e desligue o fogo.

Coloque em um refratário, despeje o molho por cima e salpique hortelã grosso picado.

Sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31131-frango-indiano.html