

# FRANGO À LA RATATOULLIE

## INGREDIENTES

- 300 g frango cortado em cubos
- 1 cebola grande picada
- 1 cenoura em cortada em cubos
- 1 abobrinha italiana cortada em cubos
- 1/2 berinjela em fatias medias cortadas em pedaços
- 1 colher sopa de manteiga
- 1 tablete de galinha
- 1 colher sopa de manjeriçao
- 50 ml de vinho branco
- 100 ml de leite
- 2 colheres sopa de aveia em flocos finos

## MODO DE PREPARO

Em fogo médio, derreta a manteiga.

Acrescente a cebola e refogue por uns 2 minutos.

Acrescente o tablete de galinha e o manjeriçao, mexendo até derreter todo o tablete.

Aumente para fogo alto, acrescentando o frango. Deixe fritar por uns 7 minutos.

Abaixe para fogo médio, acrescente a cenoura e a abobrinha e cozinhe por 5 minutos.

Acrescente a berinjela e cozinhe por mais 3 minutos.

Despeje o vinho e cozinhe por mais 5 minutos.

Aumente para fogo alto, acrescente o leite e logo que voltar a ferver desligue o fogo.

Acrescente a aveia, mexa e deixe descansar tampado por 5 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31144-frango-a-la-ratatoullie.html>