

FRANGO À LA RATATOUILLE

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 manjericão

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 manjericão, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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