

FRANGO DO CHEF ZÉH

INGREDIENTES

2 kg e 1/2 de coxinha da asa
1 cebola grande
1 cabeça de alho
cheiro verde
3 pedrinhas de caldo de galinha
manjeriço
30 pimentas biquinho
1 colher de açafrão
10 quiabos
1 tomate grande

MODO DE PREPARO

Refogue em uma panela pequena o tomate picado.

Corte em rodela o quiabo, seque com um pano de prato (para que ele não fique com uma textura ruim), em seguida adicione junto ao tomate e refogue também com uma pitada de sal e pimenta moída na hora, reserve do lado.

Coloque as 3 pedras de caldo de galinha mais 1 colher de açafrão em uma chaleira com água e deixe ferver.

Em uma panela grande (eu usei uma panela de barro), doure metade da cebola em rodela.

A outra metade você pica bem e doura em uma frigideira com a cabeça de alho picada junto.

Quando as rodela estiverem bem douradas adicione o frango temperado e sele fritando um pouco.

Adicione a cebola picada com o alho dourado no frango.

Mexa bem e adicione o cheiro verde e o manjeriço.

Coloque o tomate e quiabo refogados.

Jogue por cima a chaleira com o caldo e açafrão fervendo.

Mexa um pouco e, por último mas não menos importante, coloque as 30 pimentas de biquinho inteiras.

Espere 1 hora ou até engrossar o caldo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31461-frango-do-chef-zeh.html>