

FRANGO À PORTUGUESA

INGREDIENTES

3 coxas com sobre-coxas de frango

12 batatas bolinhas

3 colheres de manteiga

2 cebolas pequenas cortadas em quatro

1/2 pimentão vermelho em fatias

1 linguiça portuguesa em rodelas

sal, pimenta a gosto e 3 dentes de alho amassados para temperar o frango

1 colher (chá) de páprica defumada

2 sachês de caldo de galinha em pó

cheiro verde (na receita vai coentro, mas eu não gosto)

MODO DE PREPARO

Separe as coxas das sobre-coxas, lave-as bem e deixe de molho na água com suco de 2 limão por 15 minutos.

Depois desse tempo, lave novamente e tempere o frango com o alho, sal, páprica e a pimenta.

Em uma panela coloque a manteiga e deixe até que ela fique quase marrom, frite os pedaços do frango até que fiquem bem dourados.

Ferva 1 litro de água e dissolva o caldo de galinha.

Descasque as batatas e coloque todos os demais ingredientes na panela, menos o cheiro verde e a cebola, que deve ser colocada uns 15 minutos antes do frango ficar pronto.

Adicione o caldo aos poucos até a batata estar cozida. Salpique o cheiro verde no final.

Mas lembre-se de colocar a cebola para cozinhar junto por 15 minutos, caso contrário ela se desmancha e aí você vai comer a cebola em pétalas.

Acerte o sal se necessário.

Sirva quente. Acompanha arroz branco e Salada.

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31988-frango-a-portuguesa.html>