

# FRANGO ENSOPADO AO VINHO SECO

## INGREDIENTES

1 frango inteiro ou peito se preferir  
2 batatas médias  
1 cenoura grande  
1 maço de coentro  
1 tomate picado  
1 cebola picada  
1 dente de alho picadinho ou moído  
pimenta-do-reino a gosto  
1 caldo de galinha  
outros temperos de sua preferência  
1 copo americano cheio de vinho branco seco  
1 copo de água

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e a cenoura separadas ate ficarem meio moles (não totalmente).

Pique em cubos e reserve.

Refogue a cebola no óleo, logo em seguida coloque o tomate e deixe refogar por um minuto. Coloque o frango já temperado na panela com o tomate e a cebola e refogue. Acrescente o coentro e mexa bem, logo em seguida coloque os legumes já cozidos e cortados. Quando o frango estiver amarelinho coloque o vinho e mexa.

Coloque a água, mexa bem e deixe cozinhar durante uns 15 minutos, aproximadamente, sempre mexendo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33076-frango-ensopado-ao-vinho-seco.html>