

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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