

CUBOS DE FRANGO AO SAQUÊ COM BATATA DOCE

INGREDIENTES

FRANGO:

Frango: 2 peitos de frango sem pele e sem osso

1/2 xícara de chá de saquê

1 pimentão vermelho

1 pimentão verde

1 cebola grande

1 cubo de caldo de galinha

1 colher de sopa de azeite

1 dente de alho

pimenta-do-reino

noz moscada

BATATA DOCE:

Batata doce: 1 batata doce grande

azeite

noz moscada

sal

canela

pimenta vermelha ou pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

CUBOS DE FRANGO:

Cubos de frango: Corte os peitos de frango em cubos no tamanho de sua preferência. Corte o dente de alho em pequenos pedaços ou amasse. Tempere os cubos com o alho, uma pitada de pimenta-do-reino, uma pitada de noz moscada e caldo de galinha, reserve.

Fatie a cebola e os pimentões em tiras compridas.

Refogue a cebola no azeite até ela ficar macia, em seguida junte os cubos de frango e vá mexendo até eles refogarem. Em seguida junte o saquê e os pimentões, mexa bem e deixe cozinhar até secar a água.

BATATA DOCE:

Batata doce: Pique a batata doce em pequenos cubos. Em uma colher de chá de azeite, refogue a batata juntando

os temperos, 1 pitada de noz moscada, de sal, canela e pimenta-do-reino, se for utilizar a pimenta vermelha, corte uma pontinha. Essa quantidade deixa levemente picante, se preferir acrescente mais pimenta.

Após refogar a batata com os temperos, acrescente água e deixe cozinhar por 15 minutos. Escorra a água da batata e sirva com os cubos de frango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34573-cubos-de-frango-ao-saque-com-batata-doce.html>