

FILÉ DE PEITO DE FRANGO, COM BATATAS AO MOLHO

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango
1 kg de batatas
200 g de azeitonas
azeite
240 g de molho de tomate pronto
1 lata de conserva de ervilha e milho verde
1/2 kg de tomate picado sem casca
cheiro verde e pimenta-do-reino
sal, alho e cebola
2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em rodela grossas.

Coloque para cozinhar na água e sal.

Escorra as batatas e deixe em um refratário a parte.

Bata no liquidificador 1 cebola pequena e 3 dentes de alho já batidos.

Coloque o tempero, uma pitada de sal e a pimenta-do-reino a gosto em uma panela.

Coloque, o filé de frango e deixe agir por 5 minutos no tempero.

Leve a panela ao fogo e, quando estiver quase secando o tempero na panela, coloque 2 colheres de sopa de azeite.

Deixe dourar um pouco, coloque 1 xícara de água e deixe cozinhar.

Depois de cozido coloque os tomate picados, 1 xícara de água, o molho de tomate e deixe ferver.

Apague o fogo e coloque os filés no mesmo refratário das batatas, polvilhando com azeitonas e cheiro verdes picados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35058-file-de-peito-de-frango-com-batatas-ao-molho.html>