

FRANGO COZIDO COM BATATAS E CALDINHO

INGREDIENTES

- 3 filés de peito de frango cortado em cubos
- 1 limão grande (para lavar o frango)
- 3 dentes de alho bem picados
- 1/2 cebola grande bem picada
- 4 colheres de sopa de óleo de oliva
- Sal
- Pimenta-cominho
- 3 batatas cruas descascadas e cortadas em cubos
- 4 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos.

Corte o limão e esprema-o sobre o frango.

Retire o excesso do suco de limão que ficou no frango.

Corte bem picadinhos os dentes de alho.

Corte picadinha a cebola.

Misture ao alho, uma pitada gorda de sal e uma pitada de pimenta-cominho, fazendo uma pasta.

Misture esta pasta ao frango já lavado com o limão.

Na panela refogue o alho e a cebola ao óleo.

Acrescente o frango. Refogue-o até ele ficar branco, quase cozido.

Acrescente as batatas e 5 xícaras de água. Tampe e sempre mexa de tempo em tempo, pois o frango tende a grudar na panela. Se precisar coloque mais água.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35335-frango-cozido-com-batatas-e-caldinho.html>