

DELÍCIA DE FRANGO COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

6 sobrecoxas e coxas de frango

sal a gosto

tempero verde

cebolinha

1 caldo de galinha

1/2 copo de vinho branco

1 sachê de molho de tomate pronto

1 vidro de leite de coco

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o sal, tempero verde, cebolinha, caldo de galinha e o vinho.

Deixe marinar por no mínimo 60 minutos.

Coloque em um refratário o leite de coco, por cima o frango e por último o molho de tomate.

Não misture os ingredientes, somente coloque um acima do outro.

Leve ao forno para cozinhar por no mínimo mais 60 minutos.

Quando você notar que o frango está cozido, sirva.

Acompanha arroz branco ou mesmo macarrão. Utilizando o molho do próprio frango para temperar o macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36599-delicia-de-frango-com-leite-de-coco.html>