

FRANGO DEFUMADO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

6 tomates
1 lata de massa de tomate
1 frango defumado
1/2 litro de leite
3 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina
cheiro-verde a gosto
2 cebolas pequenas
1 tablete de caldo de galinha
catupiry

MODO DE PREPARO

Retire a casca e a semente dos tomates, pique.

Picar uma cebola na panela com uma colher de margarina e refogar.

Em seguida juntar o tomate e o cheiro-verde e refogar.

Colocar o molho de tomate e deixar em fogo baixo.

Tirar toda a pele do frango e cortá-lo.

Colocar no molho e deixar ferver por uns 10 minutos em fogo baixo.

Enquanto isso, preparar o molho branco.

Picar a outra cebola na panela com uma colher de margarina e refogar.

Dissolver 3 colheres de sopa de farinha de trigo em um copo de água.

Quando a cebola estiver dourada, acrescentar 1/2 litro de leite e o copo com a farinha de trigo dissolvida e mexer para não empelotar.

Quando ferver, bater tudo no liquidificador com o caldo de galinha.

Misturar no molho vermelho com o frango e mexer por uns 5 minutos em fogo alto (ou 10 minutos em fogo baixo).

Colocar tudo em um pirex untado com o Catupiry e levar ao forno até levantar fervura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36629-frango-defumado-com-catupiry.html>