

FRANGO COZIDO COM GENGIBRE

INGREDIENTES

- 2 pacotes de coxa e sobrecoxa (pode ser um frango inteiro cortado em pedaços)
- 2 limões
- 1 tomate
- 1 cebola
- 1/2 pimentão
- gingibre ralado a gosto
- coentro e salsa a gosto
- cominho a gosto
- corante a gosto
- 2 caldos knorr de galinha
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Tire toda a sujeira do frango e em seguida lave com os limões.

Deixe o frango no limão 10 minutinhos para tirar o cheiro desagradável.

Pique todos os temperos e coloque dentro da panela.

Acrescente o cominho, o corante, o azeite e recheie o tempero.

Quando já estiver bem recheado jogue o frango e mexa um pouco para que o tempero adentre o frango.

Em seguida coloque o gengibre ralado e tampe a panela, se precisar coloque um pouco de água e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos.

Depois é só servir com um arroz branco e salada de alface.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37730-frango-cozido-com-gengibre.html>