

FRANGO COM ERVILHAS, CENOURAS E ERVAS AROMÁTICAS

INGREDIENTES

2 pernas de frango
1 cebola grande
4 dentes de alho
1 xícara de chá de ervilhas
3 ou 4 cenouras médias
1 colher de café de açafrão
sal
caril
um pouco de pimenta branca
salsa
coentro
limão
1 folha de louro
1 xícara de café de azeite

MODO DE PREPARO

Prepare o frango, junte a cebola, alho, louro, pimenta branca, caril, açafrão, sal, azeite, coentro e um pouco de salsa.

Deixe refogar uns 10 minutos, depois junte uma xícara e 1/2 de água

Corte as cenouras em rodela e junte as ervilhas cozidas.

Depois de 10 minutos coloque a salsa, coentro e uma colher de sopa de suco de limão.

Deixe cozinhar por mais 5 minutos.

Sirva ao seu gosto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38152-frango-com-ervilhascenouras-e-ervas-aromaticas.html>