

FRANGO FAROFEIRO

INGREDIENTES

4 coxinhas da asa de frango cortadas previamente sem pele

1/2 cebola cortadas em rodela

2 dentes de alho

1 tomate médio picado sem a pele

1 colher de pimentão verde picado

3 colheres de óleo

sal e outros temperos a gosto

farinha de mandioca o quanto basta

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão aqueça o óleo, murche a cebola e o alho.

Refogue as coxinhas do frango por 5 minutos.

Acrescente o tomate, o pimentão, o sal e o tempero de sua preferência.

Deixe refogar até desmanchar o tomate, mexendo para não grudar.

Acrescente um pouco de água quente, o suficiente para não encobrir as peças. Feche a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 10 a 15 minutos.

Destampe a panela sob a torneira com água fria. Deixe cozinhando até enxugar bem o molho. Apure o sal. Vá colocando a farinha de mandioca aos poucos e mexendo, até ficar consistente e a farinha agregada às coxinhas.

Sirva ainda quente com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38275-frango-farofeiro.html>