

MOQUECA DE FRANGO

INGREDIENTES

- 2 kg de coxas e sobrecoxas de frango
- sal e pimenta-do-reino
- óleo
- 1 cebola grande picada
- 3 dentes de alho amassados
- 6 tomates sem pele nem sementes picados
- 1 vidro de leite de coco
- 1 xícara de chá de cheiro verde picado
- 1 xícara de chá de coentro picado
- 3 colheres de sopa de azeite de dendê
- 2 pimentões vermelhos picados
- 1 colher de sopa rasa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Aqueça um pouco de óleo numa panela e frite o frango. Acrescente a cebola e o alho.

Quando esses ingredientes estiverem dourados, junte o tomate, o leite de coco, o cheiro verde, o coentro, o dendê e o pimentão e tampe a panela.

Acrescente água suficiente para cobrir o frango e cozinhe em fogo baixo por alguns minutos.

Quando o frango estiver macio, dissolva a farinha em um pouco de água e junte ao caldo.

Mantenha ao fogo até o molho do cozimento engrossar.

Sirva em seguida acompanhado com arroz branco bem soltinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39022-moqueca-de-frango.html>