FRANGO COM PIMENTÃO E POLENTA

INGREDIENTES

PARA A POLENTA:

Para a polenta:1/2 kg de um pacote de fubá

1,5 litros de água fervente

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango:Em uma panela de pressão,coloque olho e frite o alho a cebola e o pimentão.

Em seguida coloque na mesma panela as coxinhas da assa e deixe fritar por uns 3 minutos.

Em seguida coloque 3 xícaras de água não muito cheia, tampe a panela e deixe pegar pressão por 10 minutos.

Depois de 10 minutos abra a panela e veja como ficou de sal, acrescente as 3 colheres de extrato de tomate, e couve picada fechando a panela e deixando pegar pressão de 10 a 15 minutos.

O segredo da coxinhas para elas ficarem saborosas é deixar ficar um pouco meio derretendo assim ele puxa o sabor pra dentro e fica uma delicia !

POLENTA:

Polenta:Em uma panela coloque a água para ferver, acrescente o sal e o fuba aos poucos sempre mexendo (para que sua polenta não empelote use um batedor de claras até a polenta começar a pular, então troque por uma colher para não queimar as mãos).

Tampe a panela e mexa de vez quando.

Deixe ela cozinhar por 10 minutos ou até sentir que está formando um cascão, ou seja, que o fundo da panela esteja ficando meio grosso e a polenta tenha parado de pular.

Sirva em uma travessa bonita e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43128-frango-com-pimentao-e-polenta.html