FRANGO COM PEQUÍ E REPOLHO

INGREDIENTES

1/2 de um frango ou galinha em pedaços

2 caldos de galinha

1 colher de café de sal

1/2 tomate

coentro

cebolinha

cebola

6 pequis

6 folhas de repolho

MODO DE PREPARO

Tire toda pele do frango.

Ferva metade de uma chaleira de água e jogue nos pedaços do frango, escorra a água, depois de ter escorrido, coloque os pedaços de frango em uma panela funda, eu preferi a de pressão, mas não feche.

Deixe fritar o frango e coloque os 2 caldos de galinha, adicionando água aos poucos, mexendo de vez em quando para que não grude.

Quando você ver que está douradinho então acrescente os Pequis e o restante de temperos, deixe a panela semitampada.

Aguarde alguns minutinhos, enquanto isso, pegue as folhas do repolho e de uma ferventada com sal.

Agora é só montar, escorrendo as folhas do repolho e montando em uma travessa.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43695-frango-com-pequi-e-repolho.html