FRANGO COM ERVILHA E BATATA – TAJINE JABANA BATATA

INGREDIENTES

8 sobrecoxas de frango

2 tomates sem pele e sem sementes em cubos de 1 cm

1/2 kg de batatas descascadas, cortadas em pedaços grandes

4 cebolas médias cortadas ao meio

2 dentes de alho amassados

suco de 1 limão

6 colheres (sopa) de azeita de oliva

1 colher (café) de tempero sírio

1 colher (chá) rasa de canela em pó

Sal e pimenta-do-reino

10 raminhos de salsa

300g de ervilhas frescas ou descongeladas

MODO DE PREPARO

Junte o alho, 3 colheres de azeite, o limão, o tempero sírio, a canela, as folhas de salsa picadas com as mão, sal e pimenta do reino a gosto. Coloque os pedaços de frango nessa marinada e deixe tomar gosto por 2 horas, virando-os de vez em quando.

Escorra o frango e reserve a marinada.

Aqueça as 3 colheres de azeite restante s e doure os pedaços de frango dos dois lados por uns 10 minutos. Junte os tomates.

Quando os tomares estiverem um pouco desmanchados, acrescente a marinada à panela e mais 1/2 litro de água. Tampe e deixe cozinha em fogo baixo por cerca de 1/2 hora.

Junte as cebolas e as batatas, tampe novamente a panela e deixe cozinhar por mais 30 minutos em fogo baixo.

Verifique se há necessidade de acrescentar mais água. Cozinhe por mais 20 a 25 minutos.

Por último, junte as ervilhas e cozinhe até que fiquem macias. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44410-frango-com-ervilha-e-batata-tajine-jabana-batata.html