

FRANGO DE PANELA COM BATATA

INGREDIENTES

12 pedaços de frango
3 colheres de sopa de azeite
150 g de cebolas pequenas
800 g de batatas grandes
150 g de cogumelos frescos
150 g de toucinho defumado
40 g de manteiga
tomilho
folha de louro
100 ml de vinho branco seco
sal
pimenta

MODO DE PREPARO

Doure os pedaços de frango numa panela com azeite quente.

Descasque as batatas. Lave e corte em fatias os cogumelos. Bata as cebolas no liquidificador. Corte o toucinho defumado em cubos.

Corte as batatas em cubos. Retire os pedaços de frango do fogo e reserve num prato. Na mesma panela, doure o toucinho defumado e reserve.

Derreta a manteiga. Doure os cogumelos, as batatas com as cebolas batidas na manteiga bem quente. Depois junte o frango e o toucinho defumado na panela.

Junte o tomilho, o louro, o vinho branco e 100 ml de água quente. Tempere com sal e pimenta a gosto. Tampe a panela e cozinhe em fogo brando por 20 minutos.

Sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44584-frango-de-panela-com-batata.html>