

# 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>