MOQUECA DE FRANGO SIMPLES

INGREDIENTES

4 dentes de alho picados

1 cebola grande picada em fatias grossas

1 pimentão grande picado em fatias grossas

2 tomates sem pele e sem sementes picados em cubos médios

2 colheres de azeite ou óleo de soja

500 g de sobrecoxas sem pele

1 limão rosa

pimenta-do-reino

sal a gosto

1 colher de chá de curry

1 cubo de caldo de galinha caipira dissolvido em 1,5 litros de água

1 colher de chá de açafrão

1 colher de sopa de colorau

1 xícara de leite de coco

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o limão, a pimenta-do-reino, o curry e sal a gosto e deixe descansar por uma hora pelo menos.

Em uma penela de fundo grosso, aqueça o azeite e adicione o alho picado, frite até dourar, logo em seguida adicione o frango e frite o mesmo até atingir uma cor dourada, logo em seguida adicione o colorau e o açafrão, mecha suavemente para não despedaçar o frango.

Deixe fritar mais um pouco. quando começar a grudar na panela adicione primeiro o tomate, depois a cebola, o pimentão, e o leite de coco.

Por último coloque a água até cobrir.

Importante não mexer durante o cozimento.

Deguste com moderação!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45304-moqueca-de-frango-simples.html