

FRANGO ENSOPADO DA MAMA

INGREDIENTES

- 1 frango inteiro picado
- 1 cebola cortada em cubinho
- 2 dentes de alho amassados
- 1 pimentão verde sem sementes, cortado em fatias
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- 4 copos de água
- 2 envelopes sazón sabor nordeste
- Cheiro-verde a gosto
- Cominho
- Óleo
- Sal

MODO DE PREPARO

Cortar o frango em pedaços.

Escaldar os pedaços de frango (reservar).

Fritar em uma panela grande o alho e a cebola até dourar.

Na mesma panela colocar o frango em pedaços.

Refogar o frango até ficar douradinho.

Quando estiver dourado, colocar 4 copos de água (fogo alto).

Após jogar a água, despejar os outros ingredientes: extrato de tomate, sal, tempero Sazón, pimentão, cheiro verde e o cominho.

Mexer um pouco para misturar.

Quando estiver fervendo, abaixar o fogo e deixar cozinhar até molho ficar grosso ou a água ficar pela metade.

Cozinhe por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46209-frango-ensopado-da-mama.html>