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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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