FRANGO COM BATATAS DA VÓ BEL

INGREDIENTES

1 frango em pedaços

150 g de toucinho defumado

40 g de manteiga

3 colheres (sopa) de azeite

6 cebolas pequenas

8 batatas médias

100 ml vinho branco seco

orégano, louro, cheiro-verde a gosto

pimenta

azeitonas

1 cubo de caldo de galinha

100 ml de água

sal com moderação, pois o caldo já tem sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frando na pressão por 10 minutos depois da fervura.

Depois de tirar da panela de pressão doure os pedaços de frango numa panela com azeite quente.

Descasque as batatas.

Lave e corte em fatias os cogumelos e as cebolas.

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 as batatas e as cebolas na manteiga bem quente.

Depois junte o frango, o toucinho defumado, o orégano, o louro, o vinho e 100 ml de água, a azeitona e o caldo de galinha e a pimenta e o cheiro-verde picado.

Tampe a panela e cozinhe em fogo brando por 20 minutos ou até que as batas amoleçam e dourem.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46597-frango-com-batatas-da-vo-bel.html