

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 frango 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 batatas amoleçam e dourem.

Sirva quente.

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