

FRANGO PLUMA DE COCO

INGREDIENTES

600 g de peito de frango picado

1 limão (caldo)

sal, pimenta calabresa, pimenta síria, orégano, folha de louro em pó, manjericão, pimenta-do-reino branca e preta a gosto

1 vidro pequeno de leite de coco

1/2 coco pequeno ralado

1 lata de milho (escorrido)

1 dose de pinga

2 a 3 colheres de sopa de extrato de tomate

1 cubo de caldo de frango

1 creme de leite

3 a 4 colheres de requeijão cremoso

óleo

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com os condimentos e o limão e deixe em descanso por uns 10 minutos.

Em seguida leve uma panela ao fogo com óleo e adicione o frango já temperado. E à medida que o frango cozinha adicione água.

Quando o frango cozinhar espere secar a água um pouco para ele realmente dourar. Quando o frango dourar adicione mais 1/2 copo de água, o caldo de frango, o milho, o extrato de tomate, o coco ralado e deixe ferver mais uns minutos para pegar gosto, se necessário adicione mais um pouquinho de água.

Quando o frango ferver experimente para ver se os temperos estão na dosagem certa e se necessário complemente o tempero.

Depois que foi verificado o tempero do prato, enquanto ainda está fervendo, adicione a dose de pinga, o leite de coco e o requeijão cremoso e deixe ferver até os ingredientes incorporarem, uns 3 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/47075-frango-pluma-de-coco.html>