

MOQUECA DE GALINHA

INGREDIENTES

- 1 frango inteiro
- 1 cebola grande cortada em rodela
- 2 tomates sem sementes cortados em rodela
- 1 pimentão cortado em rodela
- 1 maço de coentro bem picado
- 200 g de camarões seco sem cabeça
- 6 colheres de sopa de azeite de oliva
- azeite de dendê a gosto
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 4 dentes de alho
- 1 garrafa de 500 ml leite de coco
- 1 limão
- 2 pimentas de cheiro

MODO DE PREPARO

Corte o frango nas juntas e tempere com o sal, pimenta-do-reino, limão e alho.

Em uma panela coloque o azeite de oliva, uma parte da cebola e o frango.

Coloque a outra parte da cebola, tomate, pimentão, coentro, leite de coco e os camarões.

Leve ao fogo quando faltar 10 minutos para desligar coloque o azeite de dendê a gosto e as pimentas de cheiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50121-moqueca-de-galinha.html>