

MOQUECA DE GALINHA

INGREDIENTES

1 frango inteiro

1 cebola grande cortada em rodelas

2 tomates sem sementes cortados em rodelas

1 pimentão cortado em rodelas

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 coloque 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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