

FRANGO COM EXTRATO DE TOMATE

INGREDIENTES

3 coxa/sobrecoxa (já picadas)

2 sazón vermelho

1 cebola em rodela

óleo

2 colheres e meia de extrato de tomate

pimenta-do-reino e sal a gosto

1 copo de água

se quiser coloque uma pimentinha

MODO DE PREPARO

Coloque a cebola no óleo para dourar, não deixando queimar. Depois acrescente as coxas, o sazón, pimenta-do-reino, sal e a pimentinha (opcional). Mexa até que dê uma douradinha.

Coloque água do modo que não cubra todas as coxas.

Deixe levantar fervura e depois de uns 10 minutos acrescente o extrato de tomate.

Agora é só deixar apurar o caldo mais uns 20 minutinho ou se quiser deixar secar o caldo para fritar as coxas. Mas o bom mesmo é o molho.

Fica muito bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50453-frango-com-extrato-de-tomate.html>