

## FRANGO INTEIRO COZIDO

### INGREDIENTES

1 frango inteiro tratado, lavado e cortado em pedaços  
1 tomate médio (cortado em cubinhos)  
1 cebola média (cortada em cubinhos)  
1 pimentão médio (cortado em cubinhos)  
2 folhas de louro  
2 temperos prontos (eu uso um de alho e um de limão, mas fica ao seu critério)  
1 colher (sopa) de alho picado  
1 pequena porção de coentro (4 a 5 galhinhos picados)  
3 colheres (sopa) de óleo  
7 colheres de extrato de tomate  
1 colher (chá) de corante  
1 colher (chá) de cominho  
sal a gosto (opcional)

### MODO DE PREPARO

Esquente o óleo e em seguida doure o alho e a folha de louro por uns 30 segundos  
Em seguida coloque a metade do corante, a metade do cominho e um tempero pronto  
Se estiver seco, coloque 1/2 xícara de água, caso contrário, deixe cozinhar com a própria água do frango  
Se achar que precisa de sal, coloque um pouco  
1/2 xícara de água se achar necessário  
Sirva, ou aguarde esfriar um pouco, assim o sabor do frango pega mais

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/5197-frango-inteiro-cozido.html>