FRANGO À ROMANA COM PIMENTÕES

INGREDIENTES

1 frango novello (jovem)

400 g de tomates para molho

Pimentões verdes (a polpa grossa)

Azeite de oliva

Vinho branco Castelli Romani ou outro seco

Alho

Sal

Pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Limpar o frango e cortar em pedaços. Coloque em uma frigideira metade de um copo de azeite e um ou dois dentes de alho.

Frite durante um minuto, em seguida, coloque o frango em pedaços e ponha sal e pimenta-do-reino, molhe-os com um pouco de vinho e deixe absorver o sabor em lume brando durante 5 minutos.

Adicione o tomate pelado e cortado em pedaços e os pimentões esvaziados e cortados em tiras. Cozinhe por cerca de 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52639-frango-a-romana-com-pimentoes.html