

MOQUECA RÁPIDA DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de sobre coxa de frango cortadas ao meio

3 colheres de sopa de azeite

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

1 pimentão verde

1 cebola média

3 tomates

1 cálice de vinho branco

1 xícara e 1/2 de caldo de galinha

1 colher de sopa de mostarda

1 colher de chá de shoyu

1 colher de sopa de cheiro verde

200 ml leite de coco

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal, a mostarda e shoyu e reserve.

Corte os pimentões em rodelas, tire a pele e as sementes do tomate e corte em quatro.

Em uma panela coloque o azeite para aquecer e frite o frango até ficar bem dourados. Coloque os pimentões, a cebola e os tomates e o vinho branco, deixa cozinhar mais um pouco. Acrescente o caldo de galinha e deixe cozinhar até os ingredientes ficarem macios. Coloque o leite de coco o cheiro verde e cozinhe por mais 5 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/52712-moqueca-rapida-de-frango.html>