

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 rodela, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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