FRANGO CAIPIRA ENSOPADO COM PEQUI

INGREDIENTES

1 frango caipira limpo e cortado em pedaços (aproximadamente 2 kg)

sal a gosto

pimenta vermelha a gosto

1 cebola média picada

3 dentes de alho amassados

1 colher de sopa de salsinha

4 pequis descascados

óleo para refogar

1/2 xícara de chá de vinagre de álcool branco

4 xícaras de chá de água quente

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal, pimenta e vinagre. Reserve por 60 minutos.

Em uma panela grande, refogue a cebola e o alho com um pouco de óleo, acrescente os pedaços de frango e refogue-os, em fogo baixo, até ficarem dourados.

Acrescente os pequis e a salsinha e 4 xícaras de água quente e deixe o frango cozinhar, mexendo de vez em quando, por 40 minutos, acrescentado água se necessário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52911-frango-caipira-ensopado-com-pequi.html