FRANGO À VALENCIANA

INGREDIENTES

1,5 kg de coxa e sobrecoxa

2 cebolas cortadas em rodelas médias

1 pimentão vermelho cortado em rodelas médias

1 pimentão amarelo cortado em rodelas médias

1 lata de ervilha

1 lata de milho verde

Azeitonas sem caroço a gosto

1 tablete de caldo de galinha

2 folhas de louro

1 vidro pequeno de champignon se gostar

1 copo americano de vinho branco seco

3 tomates cortados em rodelas médias

Azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Tire a pele das coxas e sobrecoxas e separe em uma vasilha com água e vinagre por 20 minutos.

Colocar uma assadeira os pedaços de frango previamente temperados a gosto, colocar azeite, o tomate cortado, os pimentões, a cebola e champignon, a ervilha, o milho, colocar tudo em camadas, após, colocar orégano, as azeitonas e o copo de vinho branco seco e o tablete de caldo de galinha cortado em pequenos pedaços para melhor incorporar a receita.

Deixar marinar por 1 hora, cobrir a assadeira com papel alumínio e levar ao forno de preferência preaquecido.

Tempo de cozimento de 1 hora a 1 hora e 15 minutos, após verificação deixar gratinar por 10 minutos, regar com mais um pouco de azeite e servir com a arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52949-frango-a-valenciana.html