FRANGO SURPRESA DA CAROL

INGREDIENTES

3 sobre coxas de frango

1 cebola grande em rodelas

½ pimentão verde em rodelas

½ pimentão vermelho em rodelas

5 tomates em rodelas

Azeitonas verdes a gosto

4 colheres de sopa de azeite

1 pitada de colorífico

Tempero alho e sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, aqueça levemente um pouco de óleo e refogue o colorífico, coloque o frango e mexa rapidamente, não deixe fritar.

Acrescente o tempero e uma pequena parte da cebola. Misture.

Assim que o frango começar a soltar água, arrume os ingredientes em camada colocando cuidadosamente na panela, seguindo a ordem, cebola, pimentões, azeitonas, regue com o azeite, e por último os tomates (não é necessário colocar água).

Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo brando por aproximadamente 30 minutos, olhando vez ou outra para conferir cuidadosamente o cozimento do frango.

Assim que o frango estiver cozido, misture com cuidado os ingredientes, (que até este ponto devem estar sem mexer). E está pronto! Observe que o frango cozinhou sem acréscimo de água.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53993-frango-surpresa-da-carol.html