FRANGO SUPER ESPECIAL

INGREDIENTES

1 frango inteiro (cortado em pedaços)

2 tomates picados

1 cebola grande picada

1 pimentão picado

1 ramo de coentro

2 cubos de caldo de galinha

2 xícaras (chá) de molho de tomate

1/2 xícara (chá) de maionese

1/2 xícara (chá) de azeite

5 colheres (sopa) de molho de pimenta

5 colheres (sopa) de molho shoyu

3 colheres (sopa) de molho inglês

2 caixas (400g) de creme de leite

1 e 1/2 xícaras de água

Sal, cominho e colorau, a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela,aqueça o azeite e refogue o tomete,a cebola e o pimentão, acrescente o coentro, o caldo de galinha, o sal, o cominho, o colorau e refogue.

Acrescente o frango e refogue por mais cinco minutos.

Acrescente aos poucos, mexendo sempre para não grudar no fundo, o molho de tomate, a maionese, o molho shoyu, o molho inglês, a água e cozinhe até o frango amaciar.

Acrescente o creme de leite, o molho de pimenta e cozinhe em fogo alto, ou até que o molho engrosse.

Desligue o fogo, espere esfriar um pouco e sirva em seguida.

Se desejar sirva acompanhado de arroz, salada verde e purê de batata (que pode ser feito com batata cozida, iogurte, cebolinha, sal e pimenta, fica uma delícia).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54984-frango-super-especial.html