

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 tomate, 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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