

FRANGO À CAÇADORA

INGREDIENTES

- 3 colheres de óleo
- 1 ½ de sobrecoxa de frango
- 1 lata de purê de tomate
- 1 colher de manjeriço picado
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 2 cebolas
- 1 cenoura grande
- 1 pimentão verde
- 1 xícara de vinho tinto

MODO DE PREPARO

Em uma panela doure em 3 colheres de óleo, 1½ kg de sobrecoxa de frango.

Junte 1 lata de purê de tomate, 1 colher de manjeriço, 2 tabletes de caldo galinha, 2 cebolas em cubos, 1 cenoura em rodela, 1 pimentão verde e 1 xícara de vinho tinto. Cozinhe até o frango ficar macio, mexendo sempre.

Quando o molho estiver encorpado, acrescente se quiser ½ xícara de cogumelos picados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55649-frango-a-cacadora.html>