FRANGO COZIDO

INGREDIENTES

1 frango picado em pedaços

2 tablete de caldo de galinha

1 tablete de caldo de bacon

1 colher de chá pimenta calabresa

1 colher de chá de coentro em pó

1 colher de chá de louro em pó

1 colher de chá de corante de urucum

Tempero a gosto

Água o suficiente para cobrir o frango

MODO DE PREPARO

Primeiramente tempere o frango. Eu utilizo uma colher de arroz não muito cheia mais a metade de outra de tempero. Acrescente ainda a pimenta, o coentro e o louro.

Agora pegue o frango já temperado e coloque-o em uma panela de pressão já aquecida e deixe dourar um tempo. Feito isso acrescente o corante de urucum e misture.

Agora deposite os tabletes de galinha e bacon e para finalizar acrescente água o suficiente para cobrir o frango. Eu utilizo dois copos de água, cerca de seicentos ml os dois copos.

O tempo de cozimento é cerca de meia hora. Para ter certeza de que o frango esteja pronto, basta fincar um garfo em um pedaço, se não forçar para fincar e desfiar fácil esta pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56068-frango-cozido.html