FRANGO POMODORO CREMOSO

INGREDIENTES

1,3 kg de frango sem pele (peito em pedaços ,coxa e sobrecoxa)

2 colheres (chá) de sal

2 dentes de alho para temperar o frango

2 dentes de alho amassados para o molho

2 colheres de (sopa) de óleo

2 cebolas picadas em quadrados

3 tomates maduros sem pele cotados em cubo

3 batatas médias cortadas em cubos

2 xícaras (chá) de água fervendo

2 sachês de tempero pronto de galinha

1 pimentão verde sem sementes picado

2 xícaras de polpa de tomate (400 ml)

MODO DE PREPARO

Numa tigela, coloque o frango e polvilhe o sal e coloque o alho deixe tomar na geladeira por 2 horas

Numa panela, coloque o óleo em fogo alto e doure o alho

Frite o frango, aos poucos, por 10 minutos, ou até dourar por todos os lados

Refogue a cebola e o tomate junte a batata a água fervendo o tempero pronto e cozinhe por 20 minutos em fogo médio com a panela semitampada

Abaixe o fogo acrescente o pimentão e deixe por mais 15 minutos com a panela tampada, ou até os temperos estarem macios

Coloque a polpa de tomate e o frango e deixe cozinhar por 20 minutos e desligue o fogo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6298-frango-pomodoro-cremoso.html