PELA ÉGUA DE FRANGO

INGREDIENTES

1/2 kg de pé de frango

1/2 kg de pescoço de frango

1/2 kg de peito de frango em cubos pequenos

2 xícaras de canjiquinha

2 colheres (sopa) de óleo

vinagre a gosto

alho a gosto

sal a gosto

cebola a gosto

pimentão a gosto

1 colher (sobremesa) de tempero completo

salsa e cebolinha a gosto

2 cenouras médias

3 folhas de couve em fatias finas

1 litro de água fervente

1 colher (sopa) de colorau

MODO DE PREPARO

Fervente o frango, escorra, lave e escorra novamente

Em uma panela de pressão aqueça o óleo

Refogue a cebola, o alho e pouco sal

Adicione o colorau

Em seguida, refogue o frango por dois minutos

Adicione o tempero completo e a água

Ao levantar fervura, adicione a canjiquinha, que deverá estar limpa e lavada previamente

Adicione o pimentão; deixe cozinhar na pressão por vinte minutos

Retire a pressão

Adicione a cenoura e couve; deixe cozinhar por alguns minutos em fogo baixo, até que a cenoura esteja no ponto desejado

Acerte o sal

Adicione o tempero verde a gosto

Se gostar, adicione pimenta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9310-pela-egua-de-frango.html