

QUENGA MERITIENSE COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxa
100 g de azeitona picada
cheiro-verde a gosto
5 dentes de alho
1 lata de milho com soro
1 tomate grande picado
1 cebola grande picada
3 colheres (sopa) de molho inglês
cominho a gosto
pimenta-do-reino a gosto
alecrim a gosto
manjeriço a gosto
sal a gosto
2 batatas médias cortadas em cubos
3 colheres (sopa) de azeite
300 ml de água

MODO DE PREPARO

Corte a sobrecoxa e pedaços pequenos e tempere com alho, sal, manjeriço, alecrim, pimenta

Bata no liquidificador o milho com o soro, azeitona verde, água e uma pitada de sal até triturar tudo; coe em uma peneira fina e reserve

Em uma panela, unte com azeite, adicione a cebola e mexa até dourar

Adicione o frango, cheiro

Acrescente o creme ralo de milho, as batatas cortadas e mexa para não agarrar no fundo até cozinhar as batatas e engrossar o caldo

Desligue o fogo e sirva com arroz branco

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11354-quenga-meritiense-com-batatas.html>