

# JARDINEIRA DE FRANGO

## INGREDIENTES

1/2 frango cortado em pedaços  
2 tomates pelados cortados em pequenos cubos  
3 colheres do suco dos tomates pelados  
1 cebola média picada  
2 dentes de alho picados  
1 copo de ervilhas congeladas  
1 cenoura pequena cortada em pequenos cubos  
cogumelos inteiros  
2 colheres de polpa de tomate  
1 colher (chá) de colorau  
1 colher (chá) de tempero para aves  
salsa picada  
mistura de tempero de cebola e salsa  
sal  
azeite  
2,5 ml de vinho branco  
água  
3 batatas médias cortadas em cubos

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes e temperos num tacho ou panela e leve para cozinhar em fogo brando, durante cerca de 20 minutos

Junte, então, as ervilhas, a cenoura e os cogumelos e deixe cozinhar por mais cerca de 15 minutos

Por último, acrescente as batatas, um pouquinho de água e deixe cozinhar em fogo brando até as batatas se apresentarem cozidas e o molho reduzir

Corrija os temperos, deixe apurar por mais 1 ou 2 minutos e sirva de imediato, acompanhada de uma salada de alface

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4188-jardineira-de-frango.html>