

# 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>