

FRANGO À MODA BASCA

INGREDIENTES

- 1 frango de cerca (1,5 kg)
- 1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
- 1 copo de vinho branco seco
- sal e pimenta a gosto
- 2 pimentões vermelhos
- 2 pimentões verdes
- 4 tomates médios
- 6 cebolas médias
- 1 maço de cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Corte o frango pelas juntas em 8 pedaços

Passes os pedaços para uma panela, regue com o vinho, tempere com sal e pimenta e junte o cheiro

Tampe e deixe cozinhar em fogo baixo até que o frango fique macio

Retire a pele e as sementes dos pimentões e dos tomates

Pique as cebolas e corte os pimentões em tiras

No azeite em que fritou o frango, refogue a cebola até que fique corada

Junte o tomate e o pimentão, tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar até que tudo se desmanche

Misture ao frango, deixe mais alguns minutos no fogo e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5761-frango-a-moda-basca.html>