

FRANGO CAIPIRA COM BATATA

INGREDIENTES

- 1 frango caipira cortado
- 3 batatas médias cortadas em cubo
- 1 tomate grande cortado em rodela
- 1 tempero pronto de salada
- 1 tempero pronto de galinha
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 1 colher (chá) rasa de açafrão
- 2 dentes de alho
- 1 cebola grande cortada
- 30 g de pimentão cortado
- coentro e cebolinha a gosto
- pimenta-do-reino com cominho a gosto
- 1 pitada de sal (opcional)
- 4 copos (americanos) de água

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha com tampa armazene o frango cortado

Coloque os 4 copos de água em uma panela

Acrescente os temperos cortados, menos a cebolinha e o coentro; leve ao fogo por aproximadamente 6 a 7 minutos

Retire os temperos do fogo e acrescente no frango que está armazenado na vasilha; mexa um pouco e deixe marinar por 30 minutos

Coloque a mistura na panela de pressão e deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos ou até ficar quase no ponto

Coloque as batatas e o tomate; leve novamente ao fogo por mais 10 minutos ou até as batatas ficarem no ponto

Retirado do fogo, adicione o coentro e a cebolinha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9971-frango-caipira-com-batata.html>