

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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