

# FRANGO CAIPIRA COM BATATA

## INGREDIENTES

1 frango caipira cortado

3 batatas médias cortadas em cubo

1 tomate grande cortado em rodelas

1 tempero pronto de salada

1 tempero pronto de galinha

2 tabletas 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 cozinar por aproximadamente 15 minutos ou ate ficar quase no ponto

Coloque as batatas e o tomate; leve novamente ao fogo por mais 10 minuto 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>