

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4188-jardineira-de-frango.html>