

FRANGO INTEIRO COZIDO

INGREDIENTES

- 1 frango inteiro tratado, lavado e cortado em pedaços
- 1 tomate médio (cortado em cubinhos)
- 1 cebola média (cortada em cubinhos)
- 1 pimentão médio (cortado em cubinhos)
- 2 folhas de louro
- 2 temperos prontos (eu uso um de alho e um de limão, mas fica ao seu critério)
- 1 colher (sopa) de alho picado
- 1 pequena porção de coentro (4 a 5 galhinhos picados)
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 7 colheres de extrato de tomate
- 1 colher (chá) de corante
- 1 colher (chá) de cominho
- sal a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

- Esquente o óleo e em seguida doure o alho e a folha de louro por uns 30 segundos
- Em seguida coloque a metade do corante, a metade do cominho e um tempero pronto
- Se estiver seco, coloque 1/2 xícara de água, caso contrário, deixe cozinhar com a própria água do frango)
- Se achar que precisa de sal, coloque um pouco
- 1/2 xícara de água se achar necessário)
- Sirva, ou aguarde esfriar um pouco, assim o sabor do frango pega mais

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5197-frango-inteiro-cozido.html>