

FRANGO À MODA BASCA

INGREDIENTES

1 frango de cerca (1,5 kg)
1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
1 copo de vinho branco seco
sal e pimenta a gosto
2 pimentões vermelhos
2 pimentões verdes
4 tomates médios
6 cebolas médias
1 maço de cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Corte o frango pelas juntas em 8 pedaços
Passe os pedaços para uma panela, regue com o vinho, tempere com sal e pimenta e junte o cheiro
Tampe e deixe cozinhar em fogo baixo até que o frango fique macio
Retire a pele e as sementes dos pimentões e dos tomates
Pique as cebolas e corte os pimentões em tiras
No azeite em que fritou o frango, refogue a cebola até que fique corada
Junte o tomate e o pimentão, tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar até que tudo se desmanche
Misture ao frango, deixe mais alguns minutos no fogo e sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5761-frango-a-moda-basca.html>