

CHUCHU COM FRANGO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango cortado em cubos pequenos marinados no limão
- 1 chuchu grande cortado em cubos pequenos
- 2 colheres de manteiga
- 1 colher de alho
- 1 colher (chá) de páprica picante
- 2 colheres (chá) de curry
- 1 tablete de caldo de galinha
- 2 colheres (chá) de cebola desidratada
- 500 ml de água (aproximadamente)
- 1/2 maço de cebolinha verde

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga e o alho para dourar

Adicione o frango e deixe dourar bem, até criar uma crosta

Coloque os temperos (curry, a páprica, a cebola e o caldo de galinha) e deixe escurecer um pouco

Quando incorporar os temperos e o chuchu ficar meio avermelhado, coloque a água

Mexa até o caldo engrossar e o chuchu estiver cozido

Apague o fogo e coloque a cebolinha

Sirva com arroz branco e purê, não sirva com outras comidas temperadas pois o tempero já fica forte

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7788-chuchu-com-frango.html>