

PELA ÉGUA DE FRANGO

INGREDIENTES

1/2 kg de pé de frango
1/2 kg de pescoço de frango
1/2 kg de peito de frango em cubos pequenos
2 xícaras de canjiquinha
2 colheres (sopa) de óleo
vinagre a gosto
alho a gosto
sal a gosto
cebola a gosto
pimentão a gosto
1 colher (sobremesa) de tempero completo
salsa e cebolinha a gosto
2 cenouras médias
3 folhas de couve em fatias finas
1 litro de água fervente
1 colher (sopa) de colorau

MODO DE PREPARO

Fervente o frango, escorra, lave e escorra novamente
Em uma panela de pressão aqueça o óleo
Refogue a cebola, o alho e pouco sal
Adicione o colorau
Em seguida, refogue o frango por dois minutos
Adicione o tempero completo e a água
Ao levantar fervura, adicione a canjiquinha, que deverá estar limpa e lavada previamente
Adicione o pimentão; deixe cozinhar na pressão por vinte minutos
Retire a pressão
Adicione a cenoura e couve; deixe cozinhar por alguns minutos em fogo baixo, até que a cenoura esteja no ponto desejado
Acerte o sal
Adicione o tempero verde a gosto

Se gostar, adicione pimenta

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9310-pela-egua-de-frango.html>