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://receitafacilrapida.com.br/receita/7788-chuchu-com-frango.html