



Frango Rústico

www.receitasdafia.com/receitas/frango-rustico

Aprenda a fazer essa receita deliciosa de frango rústico, fica super suculento e vai esquentar sua noite.

Frango Rústico

 90 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 colher (chá) de [açúcar](#)
- 1kg de [coxa de Frango](#)
- 1 [cebola](#) picada
- 2 dentes de [alho](#) amassados
- 1 [caldo de galinha](#) a gosto
- 2 [cenouras](#)
- 1 xícara (chá) de água
- 2 [tomates](#) picados
- 1 colher (chá) de sal
- 100g de [vagem](#) em pedaços
- 1 xícara (chá) de [cogumelos](#) frescos
- 1 colher (sopa) de [salsa](#) picada
- 1 pimenta [dedo-de-moça](#) picado

Modo de Preparo

1. Coloque em uma panela grande o açúcar e leve ao fogo, mexendo até caramelizar.
2. Acomode as coxas de frango e deixe dourar de todos os lados.
3. Adicione a cebola, o alho e a pimenta dedo-de-moça e mexa novamente.
4. Bata uma cenoura com a água no liquidificador e adicione à panela com os tomates e o sal.
5. Dissolva o caldo de galinha em dois dedos de água no microondas e adicione junto ao frango.
6. Tampe a panela, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 30 minutos.
7. Acrescente a outra cenoura em bastões, as vagens e os cogumelos e deixe acabar de cozinhar, adicionando água, se necessário.
8. Salpique a salsa picada.
9. Acompanha super bem com macarrão alho e óleo.