

Frango ao Molho de Manjericão

Ingredientes

- 6 pedaços de frango a gosto (pode ser peito ou coxa)
- ¼ de copo de óleo
- ¼ de copo de vinho tinto ou branco
- 2 folhas de louro
- sal
- orégano
- pimenta síria
- 1 ramo de salsão picado
- 1 ramo de manjericão picado
- 1 cebola média picada
- 4 dentes de alho
- 2 cubos de caldo de galinha
- ½ colher de café de aromatizante de manjericão
- ½ colher de café de aromatizante de louro
- ½ colher de café de aromatizante de pimenta

Modo de Fazer

Numa panela grande frite a cebola e o alho até dourar, acrescente o frango e todos os demais temperos, menos os caldos. Depois de fritos, acrescente água até cobrir o frango e coloque os cubos de caldo de galinha. Deixe em fogo baixo até cozinhar bem o frango. Sirva acompanhado de arroz ou purê de batatas.

