



Frango com manjeriçao

★★★★ (1 Voto)

# frango com manjeriçao

30 min | ★★ | Prato Principal

para 4 pessoas

## ingredientes

400 g de peitos de frango

1 colher de sopa de  
Becel Cozinha

1 cenoura

1 cebola

4 dentes de alho

Sal q.b.

Pimenta

100 g de cogumelos

2 tomates maduros

2 dl de vinho branco

1 pé de manjeriçao

1 folha de louro

Sementes de linhaça

## modo de preparaçao (para 4 porçoes)

para frango com manjeriçao

1. Corte o frango em cubinhos pequenos e aloure numa caçarola com a Becel Cozinha.
2. Junte a cenoura, a cebola e os dentes de alho cortados em rodela finas.
3. Tempere com uma pitada de sal e de pimenta.
4. Adicione os cogumelos, previamente lavados e escorridos, e o tomate, pelado e sem garinhas cortado em pedacos.
5. Regue com o vinho branco e junte o manjeriçao e a folha de louro. Tape e deixe cozer suavemente durante cerca de 30 minutos.
6. Polvilhe com as sementes de linhaça.
7. Acompanhe com salada e arroz.

Saboroso!