

# FRANGO DE CERVEJA COM COGUMELOS E FEIJÃO VERDE



## CONFEÇÃO

1. Partir o frango em pedaços pequenos e reservar.

---
2. Na CC colocar a lâmina de corte com a cebola e tomate vel 12/10 seg, limpar as paredes da taça e repetir o processo.

---
3. Retirar a lâmina e colocar a de mistura.

---
4. Adicionar o óleo, alhos e refogar 5 minutos/130 graus/vel 2.

---
5. Adicionar o frango, piri-piri, louro, pimentão doce, cerveja, um pouco de sal envolver com a espátula e programar 10 minutos/130 graus/ vel 2.

---
6. No fim juntar a água fervente e programar 1 hora/100 graus/vel 2.

---
8. A meio do tempo ir verificando como está o tempero e cozedura de frango.

---
10. Entretanto arranjei a verdura...Laminar o feijão verde e o restante...

---
12. Coloquei a cozer num tacho com água e sal , primeiro a cenoura, depois a batata e feijão ao mesmo tempo.

---
13. Poderão fazer na Panela de Vapor ou Varoma...

---
15. A 10 minutos do fim coloquei os cogumelos, knorr e coentros deixei terminar programa...

---
16. Ao terminar verificar se tem sal senão colocar e programar mais

## INGREDIENTES

- 1 FRANGO CASEIRO PEQUENO
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 1 TOMATE
- 3 DENTES ALHO INTEIROS ESMAGADO COM CASCA
- 1 PIRI-PIRI
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 1 COLHER CAFÉ PIMENTÃO DOCE
- 1 CERVEJA 0.33
- 50 ML ÓLEO
- 300 ML ÁGUA
- 1 KNORR GALINHA
- COENTROS, SAL Q.B.
- 2 LATAS DE COGUMELOS LAMINADOS
- VERDURA:
- 600 GR DE FEIJÃO VERDE
- 2 CENOURAS
- 3 BATATAS
- SAL E ÁGUA Q.B

5 minutos.

---

17. Servir quentinho...

---