

# FRANGO À MODA BASCA



## CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

---

2. Cubra as peças de frango com farinha.

---

3. Verta o óleo na cuba.

---

4. Aloure o frango. Retire.

---

5. Adicione a cebola, e de seguida o vinho. Misture.

---

6. Adicione os restantes ingredientes.

---

7. Coloque novamente o frango na cuba.

---

8. Tempo de cozedura: 13 minutos.

---

9. Sirva.

---

## INGREDIENTES

- 4 COXAS DE FRANGO
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 500 G DE PIMENTO VERMELHO, VERDE E AMARELO, CORTADO ÀS RODELAS FINAS
- 200 G DE POLPA DE TOMATE
- 10 CL DE VINHO BRANCO
- 5 CL DE ÁGUA
- 1/2 CEBOLA FINAMENTE PICADA
- 2 DENTES DE ALHOS PICADOS
- 2 COLHERES DE SOPA DE FARINHA
- SAL, PIMENTA E PICANTE