

# FRANGO ESTUFADO COM BATATA



## CONFEÇÃO

1. Coloquei o azeite e a cebola deixei lourar 10m+-.
2. Depois coloquei meio frango partido aos bocados, ervilhas, cenouras, linguiça, chouriça de colorau oartidas aos bocadose acrescentei o vinho, polpa de tomate e os temperos (coloquei sal, pimenta e alho moido) deixei cozer a pressão 12min.
3. Depois coloquei as batatas aos quadrados e os cogumelos mais 10min a pressão.
4. Almoço pronto.

## INGREDIENTES

- UMA CEBOLA MEDIA
- AZEITE
- MEIO FRANGO
- ERVILHAS (A OLHO)
- 2 CENOURAS
- 1 LINGUIÇA
- 1 CHOURIÇA DE COLORAU
- 250ML VINHO BRANCO
- 4 COLHERES DE SOPA POLPA DE TOMATE
- 2 FOLHAS DE LOUREIRO
- TEMPEROS
- 6 BATATAS MÉDIAS
- 1 LATA DE COGUMELoS.