



Moamba de galinha



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 50ml de Gallo Azeite

- 1 frango aos pedaços
- 400g de quiabos
- 3 tomates
- 400g de abóbora
- Q.b. de jidungo
- 4 dentes de alho picados
- 2 cebolas picadas
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Tempere o frango com o alho picado, sal e jidungo e deixe marinar durante 1 hora.

2

Leve ao lume uma panela, verta o azeite e aloure o frango. Retire e reserve.

3

No mesmo tacho, adicione a cebola, os quiabos, o tomate em quartos e a abóbora aos cubos. Deixe cozinhar por 5 minutos.

4

Adicione o frango, envolva e tempere a gosto com sal, pimenta e jidungo.

Produtos utilizados



Azeite
Azeite

Veja também

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide