



UNISELF

Coxas de Frango à moda Basca

Prato Principal para 4 Pessoas



Ingredientes

- 4 coxas de frango
- 3 tomates frescos
- 2 courgettes aos cubos
- 2 beringelas aos cubos
- 2 dentes de alho
- 100 g de cebola picada
- 50 g de manteiga
- 80 g de concentrado de tomate
- 30 g de azeite
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- manjeriço q.b.

Modo de Preparação

Num tacho coloque o azeite e leve a corar muito bem as coxas de frango.

De seguida adicione o alho, a cebola e a manteiga, deixando refogar bem.

Reduza o lume para o mínimo e adicione o concentrado de tomate.

Tape o tacho e deixe estufar.

À parte leve a saltear num pouco de azeite os restantes ingredientes, e de seguida adicione ao preparado anterior.

Deixe finalizar a cozedura, retifique de temperos e polvilhe com o manjeriço picado.

Receita do Chef Paulo Matias



UNISELF - Sociedade de Restaurantes Públicos e Privados, S.A.

Rua Cidade de Lisboa, N 8 - Edifício Uniself - Parque Industrial do Arneiro - 2660-456 S. Julião do Tojal

T. 219 739 300 | www.uniself.pt | geral@uniself.pt