

Frango com Chouriço e Pimentos

Ingredientes (para 2 pessoas):

1/2 frango partido em pedaços
1 Chouriço cortado em rodelas
Sal e pimenta q.b.
1 colher de chá de Pimentão doce
1 colher de sopa de azeite
1 cebola média cortada em rodelas finas
1/2 pimento vermelhos cortado em tiras
1/2 pimento verde cortado em tiras
1/2 pimento laranja cortado em tiras
2 dentes de alho picados
vinho branco
2 tomates maduros picados
1 colher de sopa de polpa de tomate

Preparação:

Tempere os pedaços de frango com o sal, pimenta e colorau.
Leve o azeite a aquecer e frite as rodelas de Chouriço Junte a cebola e deixe fritar.
Adicione depois o frango, acrescente as tiras de pimento e o alho, e deixe cozinhar por uns 10 minutos mexendo de vez em quando.
Adicione um pouco de vinho branco, o tomate e a polpa e deixe cozinhar em lume brando.