

Couve-flor com frango



Ingredientes:

- 1 couve-flor
- 5 coxas e sobrecoxas (frango)
- 3 dentes de alho amassados
- 1 cebola média picada
- sal e tempero a gosto
- 1/2 copo de água
- 1 requeijão de preferencia tipo catupiry

Modo de Preparo:

Em uma panela refogue o alho e a cebola até ficarem dourados, acrescente as coxas e sobrecoxas, deixe refogar. Acrescente o tempero. Depois de refogado coloque a água e a couve-flor (já cortada e lavada) tampe a panela para cozer a couve. Mexer uma vez depois de um tempinho de cozida com cuidado para não desmanchar a couve-flor. Acrescente o requeijão e mexa com cuidado.