

Por estarmos em época de futebol e depois dos últimos resultados da selecção de todos nós, o nome da receita pode dar azo a outras interpretações. Se esta crónica tivesse sido escrita por volta de 2004, de certeza que o nome estaria bem posto (ou então talvez um **Frango à Ricardo** também fosse um nome possível).

Se não falarmos na nossa selecção e continuássemos a falar de futebol, também podíamos chamar a esta receita um **Frango à Espanhola** ou **Frango à Roberto**.

Mas como não é nada disso, esta semana propomos um **Frango à Grega**.

Fácil e muito saboroso.
Bom apetite.

Frango à Grega



Ingredientes:

- 1 frango cortado aos pedaços
- 2 pimentos vermelhos
- 3 tomates grandes maduros
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- meio copo de vinho tinto
- 1 copo de água
- 100g de azeitonas pretas
- 7 colheres de sopa de azeite
- Salsa
- Tomilho fresco

Pimenta

Sal

Passar os pedaços de frango por um pouco de farinha.

Levar ao lume um tacho com o azeite. Alourar os pedaços de frango no azeite.

Retirar o frango para um prato e reservar.

No mesmo azeite onde se alourou o frango, saltear os pimentos cortados aos quadrados grandes.

Adicionar a cebola cortada em rodela finas e os dentes de alho picadinhos.

Deixar cozinhar, sensivelmente, dois minutos e juntar os tomates cortados em pedaços, sem peles nem sementes, e as azeitonas.

Deixar apurar um pouco, mais ou menos 5 minutos.

Juntar os pedaços de frango, meio copo de vinho tinto, um copo de água, um ramo de salsa, tomilho fresco e pimenta acabada de moer, a gosto.

Temperar com um pouco de sal. Tapar o tacho e deixar cozinhar durante meia hora.

Antes de servir retirar a salsa e o tomilho. Acompanhar com arroz branco .

Receita retirada de : <http://cincoquartosdelaranja.blogspot.com>