FRANGO AO REQUEIJÃO EM BARRA DO PAPAI PARAENSE

INGREDIENTES

500 g de peito de frango cortado em cubos

75 g de requeijão em barra

5 ml de azeite de oliva ou um fio de azeite

300 ml de água

1/2 colher (chá) de colorau

1 lata de milho e ervilha

1/2 cebola

1 colher (chá) de alho amassado

20 g de vagem cozida

1/2 cenoura picada

1/2 pimentão Verde

1/2 pimentão vermelho

20 g de cebolinha

20 g de cheiro-verde ou coentro

sal e pimenta-do-reino/cominho a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, cozinhe à parte os legumes por cerca de 25 minutos para deixá

Escorra a água e deixe eles reservado

Se preferir, esse processo de cozimento pode ser feito ao vapor

Paralelamente, em uma frigideira grande coloque o azeite de oliva, adicione a cebola picada em pedaços bem pequenos e fite

Em seguida adicione o alho e frite junto com a cebola até dourar e adicione o frango em cubo e o colorau, sempre mexendo para fritar por igual o frango

O tempo de fritura do frango é de 10 minutos

Após, adicione 300 ml de água, a qual deve estar fervendo, e todos os legumes (os quais já devem estar pré

Ao final, adicione o requeijão em barra até derreter e adicione o cheiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/124-frango-ao-requeijao-em-barra-do-papai-paraense.html