# FRANGO GAMÃO

## INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango em cubos

3 tomates sem pele e sem sementes

1 cebola média picada em cubos

1 colher (café) de molho inglês

2 colheres (sopa) de molho shoyu

1 colher (sopa) de maionese

1 colher (café) de azeite de dendê (opcional)

cheiro-verde a gosto

pitada de cominho a gosto

pitada de pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere os cubos de frango com o azeite de dendê, cominho, pimenta do reino, sal e reserve

Coloque manteiga na panela para refogar a cebola e o tomate em cubos por 7 minutos

Retire a cebola e o tomate e reserve

Na mesma panela, coloque o frango e deixe até que fique levemente dourado

Acrescente a maionese, molho inglês, shoyu, e deixe refogar por 5 minutos

Acrescente o tomate, a cebola (que estavam reservados) juntamente com o cheiro

Deixe apenas o tempo necessário para misturar todos os ingredientes e desligue

Sirva com arroz e batata frita

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12691-frango-gamao.html