

# PEITO DE FRANGO AO MOLHO

## INGREDIENTES

2 Peito de Frango sem osso  
1 tablete de frango  
pimenta-do-reino a gosto  
tempero baiano a gosto  
Sal a gosto  
1 alho amassado  
Salsa e cebolinha picado a gosto  
1 molho de tomate  
1/2 copo de água

## MODO DE PREPARO

Limpe o frango tire toda a pele morta dele  
Coloque água, vinagre e coloque o frango lá deixe 5 minutos de molho  
Lave bem o frango em água corrente  
Corte o peito em cubos  
Coloque em uma travessa e acrescente o tablet amassado, alho, pimenta,tempero baiano e sal  
Coloque óleo na panela deixe esquentar e coloque os frangos até dourar  
Coloque a água, salsa, cebolinha e Molho de tomate mexa bem  
Deixe em fogo médio por 25 Minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13252-peito-de-frango-ao-molho.html>