

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>