

# FRANGO COM CENOURA ALIMONADO

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortado em cubos  
6 dentes de alho picado  
2 limões médios/grande  
2 cenouras médias/grandes  
sal  
orégano  
cominho  
pimenta-do-reino  
salsa e cebolinha picados  
50 ml de azeite

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, tempere o peito de frango com alho, sal, pimenta, cominho, orégano e o suco dos limões.

Em uma panela média, coloque o azeite e a cebola picada.

Deixe dourar e coloque o frango e a cenoura com o caldo do tempero todo.

Refogue e deixe cozinhando no próprio tempero (opcional um tablete de caldo de frango).

Quando secar, coloque uma xícara de água (se preferir coloque um pouco de páprica doce ou uma colher de extrato de tomate para dar uma cor) a salsa e a cebolinha.

Espere dois minutos e desligue.

Saboreie essa delícia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13356-frango-com-cenoura-alimonado.html>