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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13356-frango-com-cenoura-alimonado.html