PEITO DE FRANGO DELÍCIA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

1 colher (sopa) vinagre

6 dentes de alho

1 cebola média

1 colher (chá) de cominho

1 colher (chá) pimenta-do-reino

4 colheres (sopa) de óleo

1 tablete de caldo de frango

2 colheres (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Lave peito de frango e corte em pedaços não muito pequeno.

Soque o alho com 2 colheres (chá) de sal, passe essa pasta no frango e coloque o cominho, pimenta-do-reino e a colher (sopa) de vinagre.

Deixe marinar por 40 minutos

Em uma panela, coloque cebola bem picadinha e deixa fritar até morenar, ficar quase pretinha. Coloque o frango, misture para envolver bem a cebola, deixa fritar até o fundo da panela ficar bem dourado e o frango bem.fritinho e bem dourado.

Coloque água cobrindo o frango para cozinhar, junte o caldo de frango, deixe cozinhar até ficar macio e o caldo engrossar, finalize com salsinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13481-peito-de-frango-delicia.html