

FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

2 peitos de frango cortados em cubos
2 cebolas
2 dentes de alho
pimenta do reino a gosto
sal a gosto
pimentão, salsa, coentro (qualquer tipo) a gosto
batata a gosto
cenoura a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão você cozinha os cubos de frango sem nenhum tempero.
Coloque água até cobrir o frango.
Em outra panela, desfie o frango com as mãos ou se preferir uma colher de madeira.
Acrescente o sal.
Agora a pimenta do reino e alho.
E quando o frango esquentar ponha as cebolas.
O pimentão deve ir junto com a cebola.
Pegue outra panela e cozinhe as batatas e a cenoura no vapor, ou banho maria.
Antes de tirar o frango do fogo, acrescente a salsa, coentro e outros temperos a gosto.
Tire o frango do fogo.
Acrescente as batatas e cenouras cozidas e mexa devagar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14512-frango-desfiado.html>