

# 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>