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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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