

FRANGO AO MOLHO

INGREDIENTES

4 coxas e sobrecoxas

1 cebola

1 pimentão

1 cubo de caldo de galinha

1 tempero em pó

1 limão

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque um fio de azeite (ou óleo) e coloque a cebola e o pimentão para fritar até dourar.

Em seguida, adicione o extrato de tomate, coloque o frango e dê uma misturada.

Após isso, acrescente o caldo, o tempero em pó, o limão e sal a gosto.

Coloque água até forrar o frango, deixe cozinhar por cerca de 30 minutos e sirva!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14658-frango-ao-molho.html>