

# FRANGO AO MOLHO PARDO

## INGREDIENTES

1 kg de frango  
alho  
cebola  
cheiro-verde  
farinha de trigo ou de milho  
caldo de galinha  
sangue do próprio frango  
fubá  
quiabo

## MODO DE PREPARO

Pique o frango nas juntas.

Refogue o frango com azeite até dourar ou de sua preferência.

Bata no liquidificador o sangue com a farinha de trigo ou de milho.

Adicione a calda no frango já grelhado e deixe cozinhar até obter o cozimento de sua preferência.

Sirva com quiabo angu e o cheiro-verde a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/17190-frango-ao-molho-pardo.html>