

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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