

REFOGADO DE FRANGO COM CENOURA

INGREDIENTES

250 g de peito de frango (aproximadamente)

2 cenouras pequenas

2 colheres (chá) de óleo de soja

cebola a gosto

sal a gosto

ervas finas a gosto

MODO DE PREPARO

Pique o frango em pedaços médios (um polegar), tempere com o alho, a cebola e sal e reserve.

Pique as cenouras em pedaços médios, porém menores que os pedaços do frango.

Aqueça o óleo na panela por alguns minutos e coloque o frango e as cenouras.

Depois de 8 minutos (fogo alto) a água do frango terá secado e ele começará a grudar no fundo da panela. Quando isso acontecer, coloque um pouco de água e deixe tudo cozinhar.

Cheque a consistência da cenoura.

Quando a água secar, continue adicionando mais até que esteja na consistência desejada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17999-refogado-de-frango-com-cenoura.html>