

FRANGO RAPOSONICO

INGREDIENTES

1 cebola roxa
pimenta-do-reino a gosto
200 g de extrato de tomate
5 dentes de alho
200 ml de vinho tinto
20 ml de mel silvestre
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
500 g de filé de frango

MODO DE PREPARO

Dourar o filé de frango com a cebola e o alho.
Acrescente o extrato de tomate e o vinho tinto.
Coloque o sal, a pimenta-do-reino e o molho de pimenta.
Por fim, acrescente o mel e a canela e cozinhe até o vinho evaporar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18236-frango-raposonico.html>