

FRANGO FÁCIL

INGREDIENTES

1 frango grande (cortado em pedaços)
2 cubos de caldo de galinha ou bacon
2 cebolas médias (cortadas em rodela)
1 pimentão vermelho (picadinhos)
1 lata de extrato de tomate
cheiro-verde
alho e sal (a gosto)
fio de azeite de oliva
1 lata de óleo
1/2 litro de água

MODO DE PREPARO

Depois de cortado e limpo, envolva o frango em plástico filme, adicionando sal e alho, e um pouco de azeite , e deixe por 20 minutos.

Depois de todo processo ,frite todo o frango em óleo quente e reserve

Em uma panela grande, junte o óleo, o sal, o alho, os cubos de caldo de galinha, a cebola picada e o pimentão e deixe refogar.

Depois de refogado, adicione a água e o extrato de tomate misture e tampe.

Espere ferver, e em seguida sirva quente, com o alimento que desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18242-frango-facil.html>