

FRANGO MISTO

INGREDIENTES

200 g de filé de peito de frango cortado em cubo

1 calabresa cortada em fatias redondas

1/2 cebola picada

3 colheres de azeitonas sem caroço

1 pacote de extrato de tomate

2 ovos cozidos cortados em rodela

orégano a gosto

sal a gosto

2 tabletes de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite a calabresa juntamente com os frangos em cubinho.

Quando os mesmos estiverem bem fritos, acrescente a cebola e a azeitona.

Logo após, acrescente o extrato de tomate com um pouco de água e os tabletes de caldo de frango, tampe e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando.

Após 2 minutos de cozimento acrescente o orégano.

Deixe cozinhar aproximadamente 5 minutos , desligue o fogo e acrescente o ovo cozido cortado em rodela.

Se preferir, acrescente queijo ralado e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19260-frango-misto.html>