

FRANGO HERON COM LARANJA

INGREDIENTES

500 g de peito de frango picado em cubos
1 ou 2 pimentões amarelo picados em fatias
2 ou 3 cebolas cortadas em 4 partes e descamadas
3 ou 4 laranjas
4 ou 5 dentes de alho picado
1 sachê de sazon amarelo
curry
sal, orégano e manjericão a gosto

MODO DE PREPARO

Numa frigideira ou panela grande com tampa, refogue o alho picado e adicione o frango picado previamente temperado a gosto.

Antes que o frango cozinhe por inteiro, esprema as laranjas, adicione o curry, orégano e manjericão a gosto e o sazon (reserve um pouco do sazon).

O frango deverá ficar quase imerso no caldo da laranja.

Espere o frango cozinhar totalmente.

Adicione a cebola e o pimentão picados.

Coloque o resto do sazon reservado, mais curry, orégano e manjericão a gosto por cima dos legumes. Adicione uma quantidade de água necessária para cobrir o frango.

Cuidado para não colocar muita água e o gosto da laranja se perder.

Tampe a panela e deixe tudo refogar.

Misture o frango com os legumes algumas vezes para garantir que toda a cebola e pimentão cozinhem bem, até que a cebola esteja bem molinha e o pimentão cozido.

Não deixe o caldo secar.

Pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19662-frango-heron-com-laranja.html>