

FRANGO FLAMBADO

INGREDIENTES

2 kg de coxas e sobrecoxas

3 dentes de alho

100 ml de vinagre branco

1 cebola

caldo de frango

pimenta calabresa

tempero pronto

200 ml de vodca

óleo de porco

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque o frango sem pele, o alho ralado, a cebola picada e o tempero pronto.

Adicione também o tablete de caldo de frango, misture tudo e deixe lá durante cerca de 5 minutos.

Na frigideira, coloque o óleo de porco, o frango temperado e a pimenta calabresa.

Despeje tudo em cima do frango e deixe fritar um pouco.

Em seguida, coloque o vinagre e a vodca para flambar o frango.

Deixe ficar bem dourado e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19986-frango-flambado.html>