

# PICADINHO DE FRANGO MARINADO

## INGREDIENTES

- 200 g de frango picadinho
- 200 ml de molho de tomate
- 200 ml de vinagre de vinho tinto
- 2 colheres (sopa) de mostarda dijon
- 2 colheres (sopa) de curry
- 1/2 maço de cebolinha e salsinha picado
- 1 cebola fatiada
- 2 dentes de alho fatiados

## MODO DE PREPARO

Faça uma marinada misturando o frango, a mostarda dijon, o vinagre, o curry, a cebolinha e a salsinha e deixe de molho por 1 hora.

Depois, tire o caldo da marinada e reserve.

Refogue a cebola e o alho com azeite.

Acrescente o frango no refogado.

Assim que começar a cozinhar, acrescente o molho de tomate, o balsâmico e o caldo da carne.

Deixe ferver até que o frango fique completamente cozido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21288-picadinho-de-frango-marinado.html>