PEITO DE FRANGO ENSOPADO COM ALHO PORÓ

INGREDIENTES

TEMPERO DO FRANGO:

Tempero do frango: 1 limão

sal do himalaia (sal rosa)

alecrim

ervas finas

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos e tempere com sal rosa, suco de 1 limão inteiro, alecrim e tempero de ervas finas.

Em uma panela, coloque a manteiga ghee e refogue o alho poró.

Em seguida, adicione a cebola.

Adicione o molho de tomate caseiro.

Mexa bem e cozinhe em fogo baixo.

Adicione os pedaços de frango um a um, tendo o cuidado de selar cada pedaço.

Após dourar bem cada pedaço de frango, coloque o pimentão e um pouco de tomate picado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21499-peito-de-frango-ensopado-com-alho-poro.html