

CUBOS DE FRANGO CAIPIRA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de manteiga
1 dente de alho picado
1 kg de peito de frango cortado em cubos
1 cebola grande picada
1 pimentão vermelho picado
1 colher (sopa) de sal
4 colheres (sopa) de salsa picada
1 lata de milho verde escorrida
520 g de polpa de tomate
250 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, aqueça a manteiga, junte o alho e o frango e deixe dourar.
Adicione a cebola, o pimentão, abaixe o fogo e refogue até que a cebola esteja macia.
Tempere com sal e a salsa e mexa delicadamente por 5 minutos.
Junte o milho, a polpa de tomate e, por último, o creme de leite.
Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22400-cubos-de-frango-caipira.html>