

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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